

Golden Pearl

Bewity Pakistan



Blatting Sutra



Available at

Rs. 100/-



Eid Menu
by Star Chef



WWW.PAKSOCIETY.COM

Every time you purchase our products

Kausar will donate Rs.1 per kg to



Shaikat Khanum

Memorial Causal Housing And Recreation Centre



WWW.PAKSOCIETY.COM
ESP@.PAKSOCIETY.COM

TELEPHONE: 37474747
0333-3456789

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

چکن چٹنکس سینڈوچ

اجزاء

3 سلاسل :

1 کپ :

1 عدد (ساہرا کاٹ لیں) :

1 عدد (ساہرا کاٹ لیں) :

1 عدد (ساہرا کاٹ لیں) :

3 کھانے کے چمچ :

حسب ضرورت :

سینڈوچ بریڈ
چکن چٹنکس (10 تھلے)

پیاز

لہسن

کھیرا

ماپوشیز

دسی گھی

ترکیب

- **BUNNY'S** سینڈوچ بریڈ کے کنارے کاٹ کر دسی گھی میں ٹوٹ کر لیں۔
- ایک **BUNNY'S** بریڈ سلاسل پر مایو کیسہ کا کرکچر سے اور چٹنکس کی تھلکی میں۔
- اس کے اوپر دوسرا **BUNNY'S** بریڈ سلاسل لگا کر مایو کیسہ کا کرکچر سے اور چٹنکس کی تھلکی میں۔
- لہسن اور پیاز کی تھلکی میں۔ آدھیں تھلکی **BUNNY'S** بریڈ سلاسل رکھ دیں۔
- درمیان سے کاٹ کر فریج میں رکھ کر کھانے کا تیار کر لیں۔



Ramadan Kareem

A month of Blessings, Guidance & Forgiveness



Join our Facebook page for more excitement.

Kausar

BANASPATI & CANOLA OIL

کچھ خاص ہمارے کھانے میں

Facebook.com/KausarCookingOils

info@kausar.com.pk

Every time you purchase our products **Kausar** will donate Rs. 1 per kg/ltr to
Shaukat Khanum Memorial Cancer Hospital and Research Centre.



عید کی خوشیوں میں
جام شیریں کا ساتھ... نیچرل ہے!



Life Life
Refreshing

عید پر اپنوں کا ہوساٹھ تو بن جائے یہ دن خاص،
خوشیوں کا یہ احساس... نیچرل ہے۔
جیسے آپ کا فیورٹ قرشی جام شیریں... نیچرل ہے۔

60% Market Share
in the Category

Detail Audit by
nielsen

www.qarshi.com

facebook.com/QarshiPakistan



Manhattan Leo Burnett

گیسٹو فیل

گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی کا حل

ماہ رمضان میں اگر افطار کے دوران،
کھانے پینے میں زیادتی کے سبب، ہر عمر کے افراد میں
گیس، بد ہضمی اور سینے کی جلن جیسی شکایات عام ہو جاتی ہیں۔
تو ایسی صورت میں جب تک کہ ان سب سے آرام پہنچاتا ہے۔
تاکہ ہمارے رمضان آپ کی طبیعت رہے بحال!





Shangrila®

شنگریلا یہاں ہے!
www.shangrila.com.pk

سحرو افطار... اب اور بھی مزیدار

ماہ رمضان میں شنگریلا ٹماٹو کچپ اور شنگریلا سوپ سے تھے تھے اور
تیکھے چٹخاروں سے بنائیں سحرو افطار اب اور بھی مزیدار۔



Blending Healthy Taste

for milkshakes, food drinks & cocktails



True Compact

The **KENWOOD** blenders bring together a new stylish, compact space saving design, versatile attachments, and high performance making it an excellent addition to the growing range of new blenders.

www.mt.com.pk

UAN: (021) 111-764-764

f KENWOOD, PAKISTAN



2
SPEEDS



BL480

BL380



KENWOOD
CREATE MORE



Downloaded by Paksociety.pk



وہی ہے چیتے کا مڑہ



www.uil.com.pk | UAN: 041-111-111-UIL (845) | facebook.com/uilkashmir



عید مبارک

شیف

Vol-6 Issue-IV July 2014

کچھ کہنا یاد ہے!

عید الفطر کا تہوار عرب کی طرف سے تحفے اور انعام کی صورت میں مرحمت فرمایا گیا ہے۔ یہ خوشی اور شکرگزاری کا دن ہے، یہ سبکی و سہجہ ہے کہ اس دن کی تیاری و مہمان المہارک کی آمد کے ساتھ ہی شروع ہوجاتی ہے۔ خاص طور پر عورتیں اور بچوں کی تیاری دینی ہوتی ہے۔ خواہ مخواہ گھر بھر کی شاپنگ کے ساتھ ساتھ بچوں کی ذمہ داریاں بھی سنبھالنا پڑتی ہیں۔ یہ ساری محنت اس وقت وصال ہوجاتی ہے جب کوئی ان کے ذوق کی تعریف کرے۔ اس ضمن میں خواتین کی سہولتوں کے لیے "شیف" ایشیائی میں خصوصی مضامین شامل کیے گئے ہیں تاکہ مصروفیت کے اس وقت میں آپ خود کو تھامیں۔

مٹھی عید کی خوشیوں میں مزید خاص چیز کہنے کے لیے اس بار وہ اپنی کھانوں کے ساتھ ساتھ ٹی اور مندر پر سپر بھی شامل کی گئی ہیں جو آپ کے دست خوان کی شان و خادیں کی۔ یہ کھانوں کے انتہائی اور مہمانوں کی خاطر توجہ کے لیے ڈیزائن اور ڈسکس کے ساتھ ساتھ بکس، بیٹن، پیٹ سلڈز، ریسے اور سس کی۔ پریشانی شیف ایشیائی میں آپ کو اسلئے کی تھی، نیا سے متعارف کروانے کا اہتمام رکھتا ہے۔ عید کی تیاریوں اور دانا پخت میں آریٹھ اور دھن کی کے ڈیزائن بھی یقیناً آپ کی دلچسپی کا باعث بنیں گے۔

کوئیز سے کہیں کہیں ایک ڈیزائن میں کیا پیش رفت ہوئی اور آج کل کون سے ڈیزائن مقبول عام ہیں، یہ جاننے کے لیے خصوصی مضمون "کچھ کہنا یاد ہے!" کا مطالعہ ضرور کریں۔ کھانا پکانے سے متعلق آپ کے سوالات کے جوابات کا سلسلہ بھی اس ماہ سے میگزین میں شروع کیا جا رہا ہے جس میں ایکسپٹس سے رائے لینے کے بعد آپ کی رہنمائی کی جائے گی تاکہ آپ بھی ایکسپٹ گف کی طرح کھانا پکانے کے امور سے واقف ہو سکیں۔

فائنل اور جامن غذائیت سے بھرپور موزی چلے ہیں۔ ان سے زیادہ سے زیادہ فائدہ اٹھانے کے لیے انھیں جوس، پوری، انجم اور مختلف ڈیزائن میں ٹاپنگ کے لیے استعمال کریں۔ موسم گرما میں کیا کھا سکیں کیا پئیں، اور یہ قرارداد کو کیسے کنٹرول کریں اور اسے ہی کا استعمال کس حد تک کریں۔ یہ تمام معلوماتی مواد بھی میگزین میں شامل کیا گیا ہے۔ Exclusive interview میں اس بار ہوسٹ، شیف اور میک اپ آرٹسٹ ناز بیگل سے کی گئی گفتگو شامل اشاعت ہے۔

موسم گرما کی تعصبات میں بچوں کی ذہنی صلاحیتوں کو پروان چڑھانے میں والدین اہم کردار ادا کر سکتے ہیں۔ بچوں کو کڑاوتوں سے باز رکھنے کا بہترین طریقہ یہ ہے کہ انھیں ایسی سرگرمیوں میں مشغول رکھا جائے جو اخلاقی اور ذہنی لحاظ سے ان کے لیے مفید ہوں۔ اس حوالے سے ذہنی سرگرمیوں اور دیگر مشاغل پر مشتمل Booklet بھی میگزین کا حصہ ہے۔

عموماً دیکھا جاتا ہے کہ عید کے بعد ان تمام اچھی عادات اور اوصاف کو پس پشت ڈال دیا جاتا ہے جو رمضان المبارک کا خاصہ ہیں۔ کوشش کریں کہ رمضان المبارک کے بعد بھی اس معمول کو جاری و ساری رکھتے ہوئے برائیوں سے بچتے رہیں۔ عید کے موقع پر خوشیاں بانٹتے ہوئے ضرورت مندوں اور غرباء کی جس قدر ہو سکے، مدد کریں اور انھیں اپنی خوشیوں میں شریک رکھیں۔

عطیہ عباس

نگران اعلیٰ	مسیز آسیہ نیاز
چیف ایڈیٹر	نبیل نیاز
مینجنگ ایڈیٹر	عبدیل نیاز
ایڈیٹر	فواز نیاز
سینئر ایڈیٹر	شازیہ فواز
چیف آپریٹنگ آفیسر	حرا یوسف
ایگزیکٹو ایڈیٹر	عطیہ عباس
اسسٹنٹ ایڈیٹر	محمد اقبال قریشی
گرافک ڈیزائنر	محمد قیصر
فوٹو گرافر	فیصل امیر علی
کمپیوٹر	انیلا اظہر
پروڈکشن ڈیپارٹمنٹ	شاہدہ شفیق

سپر سٹورز	شرکت پرنٹنگ پریس لاہور
قانونی مشیر	چوہدری ریاض اختر

مارکیٹنگ مینیجرز	شہباز عالم : 0320-7755128
	حرا یوسف : 0320-7755129
	حناء شفیق : 0320-7755130
کراچی	محمد رمضان : 0320-7755122
	عروج نفیس، جاوید اقبال

ناشر	نبیل نیاز
میگزین آفس	121- ڈی، گلبرگ II، لاہور : 042-35754518, 35754519
کراچی آفس	119- سی، مین سائٹھ پارک ایونیو مین ٹائن فلو : فیز II ایکسٹنشن ڈیفنس، کراچی : 021-35383410

ڈسٹری بیوٹرز

لاہور	آرڈو بازار : 042-37220879
	سلطان نیوز ایجنسی : 0300-4009578
کراچی	آرڈو بازار : 021-32765088
	گلستان نیوز ایجنسی : 021-32733766
	اشرف بک ایجنسی : 0300-2690248
راولپنڈی	اشرف بک ایجنسی : 081-74682
	0300-5205014
پشاور	زرباغ خان نیوز ایجنسی : 0347-2213525
حیدرآباد	مہمان نیوز ایجنسی : 022-2780128
	032-3481678
گجرات	خالد بک اسٹال : 0333-8421027
	053-3521020
کوئٹہ	انصاری بک اسٹال : 081-2826741



www.jbdpress.com

Chief Special
chefspecial@jbdpress.com
For free delivery anywhere in Pakistan
please contact: info@jbdpress.com

Free Delivery

ANNUAL Subscription

Subscribe for 12 months (12 issues) @ Rs: 1980/- (Including Courier service)

Coupon No. _____ Expiry _____ Signature _____

Name (Mr/Mrs/Ms) _____

Address _____

Subscriptions should be made preferably through Money Order, Demand Draft or Pay Order. Only Pakistani Rupees are accepted.

Money Order, Demand Draft or Pay Order should be mailed to:
Circulation Manager
Chief Special
121-D, Gulberg II, Lahore Pakistan
Ph: 042-35754518, 35754519

For Bank Transfer:
Account Title: Chief Special
Account # 1787-79000826-03
Habib Bank
Biswas Garden Branch, Lahore Pakistan

www.parksociety.com

ULTRA!



Go Natural .co.uk

موٹاپے سے نجات
وزن میں 1 کلو فی ہفتہ تک کمی

INTRODUCTORY PRICE
Only
Rs. **460/-**
30 TABLETS PACK



100 Tablets Economy Pack: Rs.1230/-

Awami Laboratories For Trade Enquiries: Email: info@awami.com Phone: 042-37415954 Fax: 042-37483891

Helpline: 0300 8455517

AVAILABLE AT:
CLINIX  **کلینیکس**
The Neurology Specialists

Servaid

FAZAL DIN'S 24



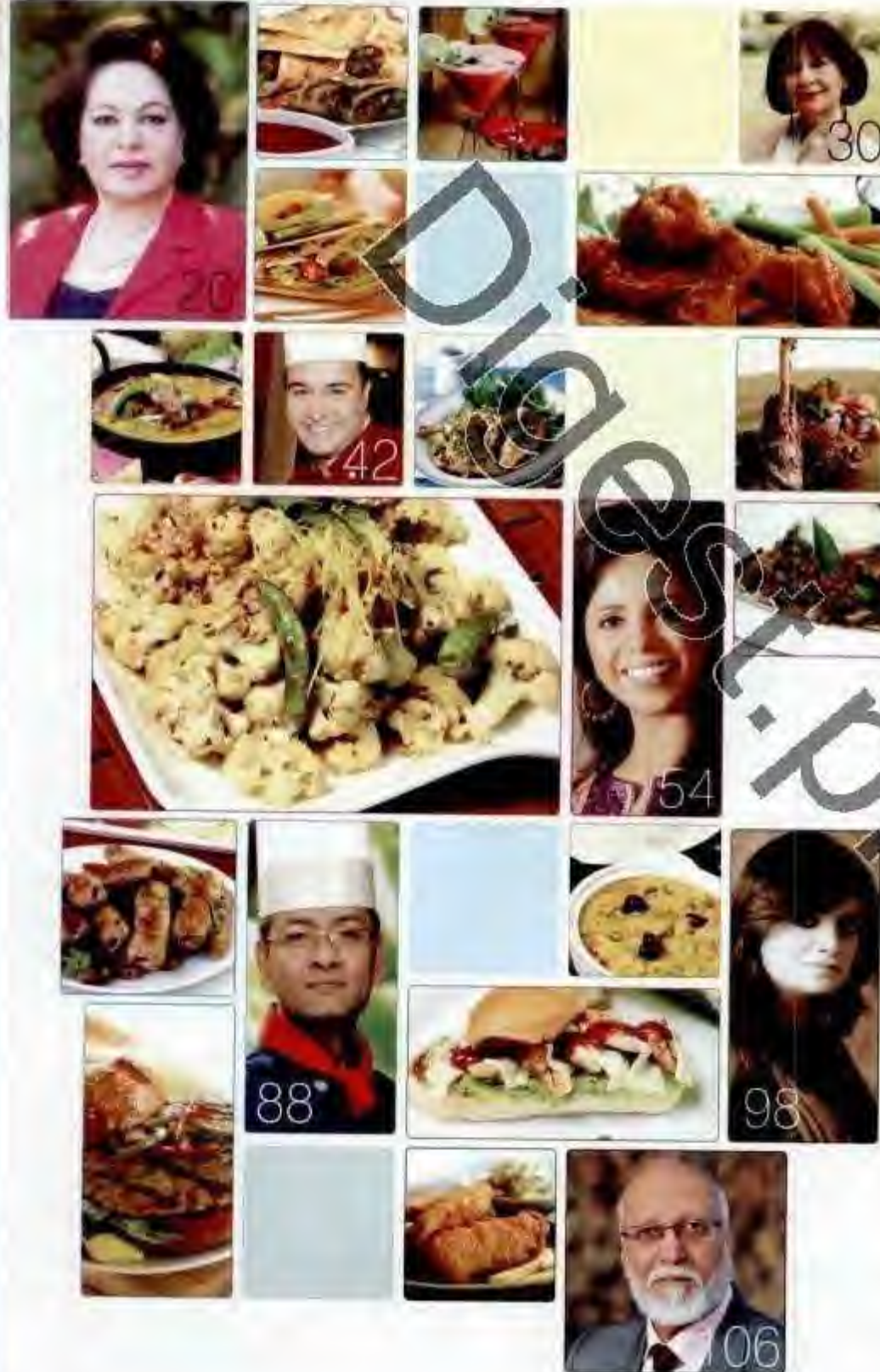
CSH Pharma Group

24 MAHMOOD
PHARMACY

[illegible]

فہرست

Vol-6 Issue-IV July 2014



اداریہ	8
تقویٰ کی پانچ گھنٹیاں	12
حکیم آغا کے مفید مشورے	62
عید الفطر... خوشیوں بھرا اتوار	64
میٹھے میں کیا ہے؟	68
The Arab Table	72
Kitchen Cosmetics	74
Beat the Heat	76
Cook like a Chef	80
Small Fruits Big Benefits	82
معاملات رسول ﷺ	84

”ہاتون سے خوشبو آئے“
نازیہ ملک 122

MONTHLY horoscope

برج سرطان	126
میر و کار و ز جولائی 2014ء	128

Fashion & Showbiz

فیشن شوٹ	130
حنا کے رنگ	136
Movie Club	138

Recipes

Eid Treat	16
Low Cal Recipes	116

BAKE
PARLOR

سبھی کھاتے ہیں

دی ہوم ریستورنٹ

Ramadan Special

Issue No. 5

شاپنگ لسٹ

- مرغی کے سینے کا گوشت بغیر ہڈی کا (کمبکی میں 300 گرام)
- لہسن پیسٹ
- اورنگ پیسٹ
- ہری مرچ کی ہولی
- گاجر درمیانی (کٹی ہوئی)
- ہری پیاز
- کھانے کا تیل
- گاجر درمیانی (کٹی ہوئی)
- ڈبل روٹی کے سلاکس
- ایک پارلر کباب میکرونی
- 300 گرام
- ایک کپ
- ایک کپ
- 4-3 عدد
- ایک عدد
- 3 عدد
- آدھا کپ
- ایک عدد
- 2 عدد
- 01 پیکٹ

پاستہ کباب



۱۔ بیک پارلر پاستا کو نمک ملے اٹھتے پانی میں پانچ منٹ تک اتھا ہائیں کہ اس میں ایک کٹی رہ جائے چھلنی سے گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزاردیں اور ایک کھانے کا چھوٹا تیل ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔

۲۔ ایک پیٹن میں پانچ چمچ تیل ڈال کر لہسن، اورنگ اور پیاز شامل کر کے دو منٹ تک درمیانی آگ پر فرائی کریں۔ اب مرغی کا گوشت بیک پارلر مصالحہ شامل کر کے ایک منٹ تک فرائی کریں۔ دو کپ پانی شامل کر کے ابال آنے تک پکائیں اسکے بعد درمیانی آگ پر مزید 15 منٹ تک پکائیں۔ اب ڈھکنا ہٹا کر تیز آگ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔

۳۔ ڈبل روٹی کے سلاکس، کٹی ہوئی مرغی، گاجر، ہری پیاز اور ہری مرچ ایک چارپیس ڈال کر باریک قیمہ بنالیں۔ اب پاستا کو اس میسر میں اچھی طرح سے مکس کر لیں۔

۴۔ تیار شدہ قیمے سے چھوٹی چھوٹی گول نکالیں بنالیں۔ فرائی پیٹن میں تیل گرم کر کے کبابوں کو دونوں طرف سے فرائی کر لیں۔ بیک پارلر باری کی سوسا کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

نوٹ: اگر آپ یہ ڈش گائے کے گوشت سے بنانا چاہتے ہوں تو انڈر کٹ کا گوشت استعمال کریں اور ڈبے پر دی گئی ہدایات کے مطابق ترکیب پر عمل کریں۔

چکن چاؤ من



۱۔ بیک پارلر سکھنی کو نمک ملے اٹھتے پانی میں پانچ سے سات منٹ تک اتھا ہائیں کہ اس میں ایک کٹی رہ جائے۔ چھلنی سے گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزاردیں اور ایک کھانے کا چھوٹا تیل ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔

۲۔ فرائی پیٹن میں باقی تیل ڈال کر درمیانی آگ پر گرم کریں۔ لہسن اور اورنگ شامل کر کے ایک منٹ تک فرائی کریں۔

۳۔ اب مرغی کا گوشت شامل کر کے دو منٹ تک فرائی کریں۔ اب تمام سبزیاں اور بیک پارلر مصالحہ شامل کریں اور مزید ایک منٹ تک پکائیں۔ پاستا ملا کر فولڈ کریں اور گرم گرم پیش کریں۔

شاپنگ لسٹ

- چکن بغیر ہڈی کا
- بند گوبھی
- گاجر بیٹوں
- ہری پیاز
- کھانے کا تیل
- لہسن کٹا ہوا
- اورنگ
- حب
- 300 گرام
- 01 کپ
- 01 عدد
- 01 عدد
- 05 کھانے کے چمچ
- 01 کھانے کا چمچ
- 01 کھانے کا چمچ
- 01 کھانے کا چمچ

20
Recipes

موسم کے مزے

اس بار رمضان گرمیوں میں آئے ہیں۔ ویسے تو موسم کوئی بھی ہولال شربت کے بغیر اظہار تکمیل ہے مگر گرمیوں میں اس مقبول مشروب کو بنائیں اور بھی زیادہ فرحت بخش۔

بادامی جام مشرق

ایک جگہ میں ۲ گلاس دودھ اور ۱۱ چمچے جام مشرق ملائیں اب اس میں ۱۵ سے ۲۰ کچے بادام، زعفران اور ۱۰ سے ۱۵ پستے کوٹ کر ملائیں۔ ایک گلاس کھلا ہو اور ہلکا سا گرم پانی پر چھیں کریں۔



STARCORET

فقیرانہ

تقویٰ کی پانچ گھاٹیاں

دل کی گہرائیوں سے نیکی روحانی گفتگو



میرزا اسلم شاہ

میں نے کہا تھا۔ اب کچھ آئی ہے کہ آپ نے تو بالکل سچی بات کہی تھی۔ میں نے کہا کہ بعض اوقات کچھ نکتے وقت گزرنے کے ساتھ ساتھ آتے ہیں۔ بالکل اُس وقت میرے پاس اپنی بات کی وضاحت کے لیے قرآنی آیت تھی کہ سب عزتیں اللہ ہی کے لیے ہیں لہذا جب سب عزتیں اللہ ہی کے لیے ہیں، وہ جس کو چاہے عزت عطا کر دے۔ وہ عزت ہماری ملکیت نہیں بلکہ عطا ہے اور یاد رکھیے! عطا پر دعویٰ نہیں ہوتا۔ یہ باریک کتہ کچھ میں آ جائے کہ بعد تقویٰ اختیار کرنے میں آسانی ہو جاتی ہے۔

4۔ تقویٰ کی چوتھی گھاٹی یہ ہے کہ انسان خلق خدا کے سامنے دست سوال دراز نہ کرے۔ جو انسان غیر اللہ کے سامنے ہاتھ پھیلاتا ہے تو وہ اللہ کے در سے منسوب لیتا ہے۔ یہ بہت اہم نکتہ ہے۔ فقیر کو دست سوال دراز کرنے کی سختی سے ممانعت ہے۔ وہ خود اپنی ذاتی ضروریات کے لیے لوگوں کے سامنے سوال نہیں کر سکتا۔

5۔ جو کچھ عطا ہو جائے اُس کو کافی جانے۔ آج کل یہ جو مختلف عاملین اور صاحبانِ دُعا کے پیچھے مارے مارے پھرتے ہیں اس کی ایک وجہ یہ ہے کہ ہم موجود اور عطا شدہ نعمتوں کو کافی نہیں جانتے۔ ایک اور اہل علم نے تقویٰ کی تعریف یوں کی، ”مسیبوں کو اپنی خوشی سمجھ جانے کا نام تقویٰ ہے۔“

”سب عزتیں اللہ ہی کے لیے ہیں، وہ جس کو چاہے عزت عطا کر دے۔ وہ عزت ہماری ملکیت نہیں بلکہ عطا ہے۔“

یہاں تو پھر عطا شدہ کو کافی جانے کا ذکر ہے۔ جو مصیبتوں کو اپنی خوشی برداشت کرنے سے قدرے آسان عمل ہے۔

آپ راہِ سلوک پر چلنے کے خواہش مند ہیں تو ذہنِ نقیض کر لیجیے کہ تصوف اور روحانیت کا حصول تقویٰ اختیار کے بغیر ممکن نہیں اور تقویٰ کا حصول ان

پانچ گھاٹیوں کو

کے بغیر ممکن

نہیں۔
کی چوتھی کتاب ”روح فقیر“
طباعت کے مراحل سے گزر کر
عنقریب آپ کے ہاتھوں میں ہوگی

مطابق کی۔ ایک مطلق کتب کے لیے تقویٰ کی یہی تعریف بہترین ہے کہ ”آپ ﷺ کے اسوۂ حسنہ کی تقلید تقویٰ ہے۔“
اب سوال یہ ہے کہ تقویٰ اختیار کیسے کیا جائے؟
تقویٰ کی راہ میں دو چیزیں شدت سے حائل ہوں گی۔ ایک ہماری ”انا“ اور دوسرا ہمارا ”نفس“۔

”تقویٰ کی راہ میں دو چیزیں شدت سے حائل ہوں گی۔ ایک ہماری ”انا“ اور دوسرا ہمارا ”نفس“۔“

میرے خیال میں کوئی شخص تقویٰ اختیار نہیں کر سکتا جب تک وہ اس راہ کی پانچ گھاٹیاں پار نہ کر لے۔ پانچ گھاٹیاں یہ ہیں:
1۔ نفس کی خواہشات کے خلاف چلے۔
2۔ گزر بسر کرنے کے لائق رزق حاصل ہو جائے تو اس سے زیادہ کی تک وہ دین نہ پڑے۔
3۔ ذلت اور ذمہ سے پرترجیح دے۔
یہ سب نکتے جو شاید پڑھ لکھے لوگوں کے حلق سے آسانی سے پیچھے نہ آتے۔ سب سے زیادہ اسی مقام پر انسان کے اندر سے مزاحمت آتی ہے۔

ایک صاحب نے آ کر شکوہ کیا کہ ایک شخص نے مجھے سر راہ لوگوں کی موجودگی میں بے عزت کر دیا۔ کیا وہ سمجھتا ہے کہ میری کوئی عزت ہی نہیں۔ میں نے کہا: ”بھائی! فقیر کی تو کوئی عزت ہے ہی نہیں۔ جب عزت ہی نہیں تو پھر بے عزتی کیا ہو گی۔“ اس پر وہ صاحب بولے، ”شاہ صاحب! آپ کا مطلب ہے کہ ہماری کوئی عزت ہی نہیں۔“ میں نے سید سے سجاؤ کہا، ”ہاں فقیروں کی بھلا کیا عزت!“ وہ قدرے تھکی سے یہ کہہ کر چل دیے۔
Thank you very much. آج آپ نے مجھے میری اوقات بتا دی۔“

ڈیڑھ سال بعد وہ صاحب دوبارہ میرے پاس تشریف لائے اور کہنے لگے، ”شاہ صاحب! I am Sorry! اب میں آپ کی بات سمجھ

اولیائے کرام نے تقویٰ کو مختلف انداز میں بیان کیا ہے۔
حضرت سری سقطی فرماتے ہیں:
”ہر وقت خدا کی طرف رجوع رکھنا ہی تقویٰ ہے۔“
ایک ولی اللہ فرماتے ہیں:
”تمام منوعات سے بچ کر رہنا اور حکمِ کریم کا مومن کی پابندی کرنا تقویٰ ہے۔“

حضرت بایزید رباطی فرماتے ہیں:
”غیر اللہ سے منہ پھیر لینے کا نام تقویٰ ہے۔“
ایک اور ولی اللہ فرماتے ہیں:
”اپنے نفس کی مخالفت کا نام تقویٰ ہے۔“

ہر ولی اللہ نے تقویٰ کو اپنے مقام اور روحانی کیفیت کے مطابق بیان کیا۔ ان کے مقامات اور روحانی کیفیات کے پیچھے بے تحاشا مجاہدے، ریاضتیں اور عبادات تھیں۔ یہ سب لوگ اپنے مقام سے بات کرتے ہیں۔ ایک بار میں نے عرض کیا تھا کہ قرآن پاک کی مختلف تفاسیر پڑھ کر انسان مشکل میں پڑ جائے گا کیوں کہ جس ان سے حضرت نوح علیہ السلام نے عہدِ امانت دیا تھا وہ قرآن پاک کی جو تفسیر دیا، اس سے وہ توبہ و توبہ لے لے ہوئے۔ وہ نہ روحانیت کے اُس بلند مقام پر تھا کہ قرآن پاک کو اپنی روح کی بالیدگی کے مطابق گہرائی سے دیکھتے ہیں۔ جو ہماری سمجھ میں نہیں آتی۔ اسی طرح حضرت داتا گنج بخشؒ نے قرآن پاک کی تفسیر اپنے مقام اور مرتبے کے مطابق کی۔

ہم اکثر ایک غلطی کر جاتے ہیں۔ ہم کہی کتاب میں پڑتے ہیں کہ حضرت نوح علیہ السلام وظیفہ کیا کرتے تھے اور انہوں نے اُس سے بہت کچھ حاصل کیا۔ یہ پڑ کر ہم بھی بلا سوچے سمجھے وہ وظیفہ کرنا شروع کروں گے۔ سوچنے کی بات یہ ہے کہ کیا کبھی ہم جان پا سگے کہ انہوں نے وہ وظیفہ روحانیت کے کس مقام پر پہنچنے کے بعد شروع کیا تھا۔ اگر انہوں نے تھک کے مقام پر پہنچنے کے بعد وہ وظیفہ شروع کیا تو کیا ہمیں معلوم ہے کہ اس مقام پر روح کی بالیدگی اور لطافت کا کیا درجہ ہوتا ہے۔ یہ سب تفصیلات جاننے بغیر اگر ہم وظیفہ پڑھنا شروع کر دیں گے تو سوائے پریشانیوں کے ہمیں کچھ حاصل نہیں ہوگا۔ اسی طرح تقویٰ کی تعریف ہر ولی اللہ نے اپنے مقام اور مرتبے کے

15th June
To
15th September
2014

صوفی سوپ

جگمگاتی جیت

صوفی سوپ کی شاندار دھلائی، اب لائی، اپنی صفائی کی طرح جگمگاتی جیت۔
کسی بھی صوفی سوپ کے 2 عدد خالی لفافے اپنے نام پتے اور شناختی کارڈ کی
کاپی کے ساتھ مندرجہ ذیل پتہ پر ارسال کریں۔

جہاں منتظر ہیں انعام ہی انعام

ہنڈا 70CD موٹر سائیکل
مائیکرو ویو اوون



عمرہ کی ٹکٹیں
سونے کی بالیاں
واشنگ مشین

اور بے شمار انعامات
یہ یکم مندرجہ ذیل پیک پر ہے۔
کمپنی کا فیصلہ حتمی ہوگا۔



لفافے پر یکم لکھیں

قرعہ اندازی ہر وقت ہوگی۔
لہذا جتنی زیادہ انٹریز اتنے ہی جیتنے کے مواقع

Sufi Soap & Chemical Industries (Pvt) Ltd.

Head Office: 1-B Garden Block, Garden Town, Lahore-Pakistan.

Ph: 111-100-786

Fax: 92-42-35850162-3

www.sufigroup.biz

Email: info@sufigroup.biz



ایک SMS، خوشیاں بے شمار!

MEZAN

رمضان

اس رمضان ہانٹیں خوشیاں بے شمار،
کیونکہ میزان کروار ہے افطار
اور پہنچا رہا ہے عید کے تحائف،
8001 پر MNR لکھ کر SMS کریں
اور ایسے سچے لوگوں کی نشاندہی کریں
جو منتظر ہیں عید کی خوشیوں کے۔

www.mezangrp.com

SMS 50 روپے تک



adcom DB04-14

Borjan

FASHION FORWARD



www.borjan.com.pk

Join us on  

Eid Treat

پنجابی سویاں

اجزاء

2 کھانے کے کچے	سمی
5/6 کھانے کا کچ	سٹش
5/6 کھانے کا کچ	پست (کٹا)
5/6 کھانے کا کچ	بادام (کٹے ہوئے)
7-8 عدد (کڑی ہوئی)	سبز الائچی
5/6 کپ	کنڈینسڈ ملک
1 پیکٹ (تورین)	سویاں
1 لٹر	دودھ
حسب ذائقہ	چینی

ترکیب

- چن میں سمی گرم کر کے اس میں الائچی کڑکڑائیں۔
- خوشبودار گئے تو سویاں ڈال کر فرائی کریں۔
- براؤن ہو جائیں تو دودھ اور کنڈینسڈ ملک ڈال کر پکائیں۔
- اب چینی شامل کریں اور کچ سے ہلاتے رہیں۔
- حسب خواہش گاڑھی ہو جائیں تو سٹش، بادام اور پست سے سجا کر سرو کریں۔



estore.nishatlinen.com

@nishatlinen @nishatlinenofficial

SUMMER 2014 | VOLUME 3
IN STORES NOW

GOING FOR GOLD

Image consultancy: Guddu Shani Adverto

پومی گرینٹ قلاقند

اجزاء

2 لٹر	دودھ (بالائی کے ساتھ)
1 کپ	انار کا جوس
1/2 کپ	پھنی
1/2 کھانے کا چمچ	کھجی
2 کھانے کے چمچ	مشہد سرکہ
1/2 چائے کا چمچ	الہی پاؤڈر
چند قطرے	روزہ سنس
چند عدد	آتش کیوز
1 کھانے کا چمچ	پستہ (مٹا)
1 کھانے کا چمچ	بادام (کٹے ہوئے)
1/2 کپ	انار کے دانے

گارانٹنگ کے لیے

ترکیب

- ایک بڑے پین میں 1 لٹر دودھ اتنا ابالیں کہ آدھا رہ جائے۔
- دوسرے پین میں پھنی دودھ ڈال کر ابالیں۔ ابال آتے پر آٹھ بجلی کر کے اس میں سرکہ شامل کر کے چمچ سے ملائے ہوئے 2-1 منٹ پکا لیں۔
- دودھ پختے لگے تو چو لے سے انار کر اس میں فوراً آتش کیوز ڈال دیں۔
- اب اسے ملل سے پڑے سے چھان لیں اور کھلے پانی سے گزار کر تھوڑی دیر کے لیے لٹکا کر رکھیں۔
- اب اسے پہلے سے ابالے ہوئے دودھ میں ڈال کر پکا لیں۔
- انار کے جوس میں پھنی شامل کر کے سرپ تیار ہو جائے تک پکا لیں۔
- دودھ گاڑھا ہو جائے تو اس میں سرپ، الہی پاؤڈر اور روزہ سنس شامل کر کے پکا لیں۔
- جب کچھ گاڑھا ہو جائے تو پین میں کھی لگا کر کچھ اس میں نکال لیں۔
- روم ٹمبر پچ پر بھنے دیں۔
- ٹکڑوں میں کاٹ کر گارانٹنگ کر کے سرو کریں۔



پیکو قلفی

اجزاء

1 لٹر	دودھ (بالائی کے ساتھ)
1 کپ	کنڈینسڈ ملک
1 کپ	چیکو (پپ)
1/2 کھانے کا چمچ	کارن فلور
2-3 کھانے کے چمچ	پھنی
2-3 بجلی	زعفران
1 کھانے کا چمچ	گارانٹنگ کے لیے
1 کھانے کا چمچ	پستہ (مٹا)
1 کھانے کا چمچ	بادام (مٹا)
چند عدد	زعفران (ریبے)

ترکیب

- ایک بڑے پین میں دودھ ابالیں۔
- دودھ ابالنے لگے تو آٹھ بجلی کر دیں۔ زعفران شامل کر کے اتنا ابالیں کہ تقریباً آدھا رہ جائے۔ اس دوران چمچ چلاتے رہیں۔
- اب کنڈینسڈ ملک اور چھنی کس کر کے پکا لیں۔
- کارن فلور میں تھوڑا سا پانی کس کر کے دودھ میں ڈالیں۔
- اب چیکو پاپ ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے پکا لیں۔
- کچھ کچھا ہو جائے تو چو لے سے انار کر روم ٹمبر پچ پر بھنڈا کر لیں۔
- پھر 3-4 گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- ریفریجریٹر سے نکال کر 2-3 بار ہلینڈ کریں۔
- آدھے چو پڑے اور بادام شامل کر کے قلفی ماؤلڈ میں ڈال دیں اور درمیان میں بھی اسکیورز ڈالیں۔
- رات بھر کے لیے ریفریجریٹر میں پڑا رہنے دیں۔
- سرو کرتے وقت دونوں ہاتھوں کے درمیان لے کر تھیلیوں سے رول کریں اور ماؤلڈ سے نکال لیں۔
- بقیہ پستہ، بادام اور زعفران سے سجا کر سرو کریں۔
- اسکیورز کے علاوہ clay pot بھی استعمال کر سکتے ہیں۔

زعفرانی حلو

اجزاء

1 کپ	آنا / سوچی
1/4 کپ	کھی
1/4 کپ	پھنی
1 کپ	کھویا
4 کپ	پانی
1/4 کپ	شیش
1 چائے کا چمچ	سبز الہی پاؤڈر
چند عدد	زعفران (ریبے)
1 کھانے کا چمچ	گارانٹنگ کے لیے
چند عدد	بادام (کٹے ہوئے)
چند عدد	زعفران (ریبے)

ترکیب

- پین میں آنا / سوچی ڈرائی روٹ کر لیں۔
- دوسرے پین میں پانی ابالیں۔
- گرم کھی میں الہی پاؤڈر ڈال کر دس سیکنڈ کے لیے فرانی کریں۔
- اب آنا / سوچی ڈال کر 8-6 منٹ پکا لیں۔ چمچ سے ملائے رہیں تاکہ جلیے۔
- اُبلے ہوئے پانی میں پھنی کس کریں۔ پھنی گھلتے ہی یہ پانی آئے / سوچی میں کس کر دیں۔
- چمچ سے ملا لیں تاکہ گھلیاں نہ بنیں۔
- اب کھویا، شیش اور زعفران ڈال کر پکا لیں۔
- چمچ سے ملائے ہوئے اتنا پکا لیں کہ کھی چھوڑنے لگے۔
- چو لے سے انار کر باؤل یا سروٹنگ کھس میں نکالیں۔
- بادام اور زعفران سے سجا کر سرو کریں۔





کیونکہ خوشیوں کے رنگ دیواروں کے رنگ سے زیادہ قیمتی ہوتے ہیں



COLORS OF HAPPINESS

www.happilacpaints.com www.facebook.com/happilacpaints

momentum 360



کوکب

عید مبارک

قیمہ پراٹھا رول



ترکیب

- پین میں مکھن گرم کر کے پیاز، نمائز، مٹر، قیمہ، بڑی مرچ اور دھنیا شامل کر کے 2-3 منٹ جھونیں۔
- پھر نمک اور سرخ مرچ مکس کر کے چولھے سے اتار لیں۔
- اب اس میں سوٹ کارن بھی مکس کر لیں۔
- ایک **DAWN** پراٹھے کے درمیان میں ایک چمچ مایونیز پھیلائیں پھر قچے کا آمیزہ ڈالیں۔
- پھر رول کر لیں باقی **DAWN** پراٹھے بھی یوں ہی رول کریں۔
- چائے یا چھنی کے ساتھ سرو کریں۔
- اگر چاہیں تو پراٹھا، مایونیز اور قیمہ الگ الگ سرو کریں۔

اجزاء

- | | |
|--------------------|---------------------|
| پراٹھا DAWN | : 2-3 عدد (تقریباً) |
| مٹر | : 1/2 کپ (ہال میں) |
| قیمہ (ایڈو) | : 1 کپ |
| سوٹ کارن (ن) | : 1/2 کپ |
| مایونیز | : 1/2 کپ |
| پیاز | : 1 عدد (چپڈ) |
| نمائز | : 1 عدد (چپڈ) |
| بڑی مرچ | : 1 عدد (چپڈ) |
| مکھن | : 2 کھانے کے چمچ |
| نمک | : حسب ذائقہ |
| سرخ مرچ پاؤڈر | : حسب ذائقہ |
| برادھنیا (چپڈ) | : 1 کھانے کا چمچ |





RAMADAN MAZEDAAR, VARIETY SHANDAAR!



www.dawnbread.com /dawnbreadofficial @dawnbread



عید مبارک

کوکب



اسپاچی سمو ساچاٹ



ترکیب

- گرم آئل میں (☺) سو سے فرائی کر لیں۔
- دی میں کریم شامل کر کے پھیٹ لیں۔
- اب چاٹ مصالحہ، فٹک اور سرخ مرچ پاؤڈر شامل کر کے مکس کریں۔
- پھر آلو، پیاز، پیاز، پھلکیاں اور ہر ادھنیہ شامل کر دیں۔
- پلیٹ میں نکال کر اوپر تیار (☺) سو سے رکھیں۔
- افطاری میں سرو کریں۔

اجزل

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| 5-7 عدد | سموسا |
| فرائنگ کے لیے | آئل |
| 2 کپ | دی |
| 1 عدد (کات لیں) | لہرائ |
| 1 عدد (کات لیں) | پیاز |
| 1/2 چائے کا چمچ | چاٹ مصالحہ |
| 1 کھانے کا چمچ | ہر ادھنیہ (پوڈ) |
| 1 چائے کا چمچ | فٹک |
| 1 عدد (اہل کات لیں) | آلو |
| 1 کپ (گرم پانی میں زہ کر لیں) | پھلکیاں |
| 1/2 کپ | کریم |
| 1/2 چائے کا چمچ | سرخ مرچ پاؤڈر |





DAWN
Foods

Ramadan mazedaar,
Discount shandaar!

Introducing Priceless Discounts/Offers this Ramadan.

Rs. 10 off on Regular Packs

1st
Ashra

- ▶ Chicken Samosa
- ▶ Vegetable Samosa
- ▶ Chicken Spring Roll
- ▶ Vegetable Spring Roll
- ▶ Chicken Shami Kabab

Product Offering on Economy Packs

- ▶ Free Dawn Foods Frozen Naan Pack with Chicken Seekh Kabab
- ▶ Free Dawn Foods Frozen Naan Pack with Chicken Chapli Kabab

2nd
Ashra

Rs. 20 off on Economy Packs

3rd
Ashra

- ▶ Chicken Burger Patties
- ▶ Chicken Nuggets

www.dawnfrozenfoods.com

[f /dawnfoods](https://www.facebook.com/dawnfoods)

[@dawnfoodspk](https://twitter.com/dawnfoodspk)



عید مبارک

کوکب



میبلن سٹرس پنچ

اجزاء

2 کپ :	تربوز (چھان کٹ لیں)
1 کپ :	خرپوزہ (میل کٹ لیں)
1 عدد (میل کٹ لیں) :	گریپ فروٹ
1 کھانے کا چمچ :	لیمون کارس
2 کھانے کے چمچ :	شہد
1 کھانے کا چمچ :	پودینہ (پتے)
حسب ضرورت :	آئس کیوبز
گارنشنگ کے لیے :	لیمن سلاش
گارنشنگ کے لیے :	پودینہ (پتے)

ترکیب

- تربوز، خرپوزہ، گریپ فروٹ اور پودینہ کے پتے بلینڈ کر لیں۔
- شہد، لیمون کارس اور آئس کیوبز ڈال کر مزید بلینڈ کریں۔
- سرونگ گلاس میں آئس کیوبز، پودینہ کے پتے اور لیمن سلاش ڈالیں۔
- اب جوس ڈال دیں۔
- لیمن سلاش گلاس کے کنارے پر سجا کر ڈھنڈا اٹھنا شروع کریں۔

NOVA
GLASSWARE



کشمیری سرچ بوٹی

1 کلو (2 کپ کے قریب) :	ہلدی پاؤڈر
3 جوے (پہنڈا) :	تربوز پاؤڈر
2 کھانے کے چمچ :	میتھی دانہ
1/2 چائے کا چمچ :	دارچینی
1 عدد :	سبز الائچی
2 عدد :	لونگ
2-3 عدد (پہنڈا) :	ہری مرچ
حسب ذائقہ :	نمک
حسب ضرورت :	آئل
1 کھانے کا چمچ :	پودینہ (پتے)
3-4 عدد :	لارم (سلاش)
چند عدد :	اونٹن رنگر

ترکیب

- چکن پر 1/2 چائے کا چمچ نمک، اورک، لیمن اور لیمون کارس لگا کر 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- سبز الائچی، ثابت دھنیا، کالی مرچ، میتھی دانہ، دارچینی اور لونگ کو گرا انڈ کر لیں۔
- یہ آلے دار کچر ہونا چاہیے، پاؤڈر نہ بنائیں۔
- یہ کچر دی میں کس کر لیں۔ اب زبرد، ہلدی، کشمیری سرچ مرچ، ہرا دھنیا، ہری مرچ، گھی اور پودینہ بھی کس کر لیں۔
- پھر اس میں چکن شامل کر کے کم از کم دو گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- اسکیورز میں چکن پر دو کوئلوں پر سینک لیں یا گرل کر لیں۔
- سرونگ پلیٹ میں نکال کر گارنشنگ کریں اور گرین چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔





Free Delivery
Available
NOW

Chef KOKAB'S
All-Time Favourite Recipes

کوکب فرینچ چکن ٹاکوز



اجزاء

1 کپ :
4 عدد :
2 عدد (کات لیں) :
1 عدد (پڑ) :
4-5 عدد (کات لیں) :
2 عدد (باریک سائیں) :
درا کپ :

چکن (پاکو) :
ٹاکوز :
بے لیٹمانو :
ایووکاڈو :
آئس برگ (پتہ) :
بری پیاز :
کھٹی کریم :

ترکیب

- فورک یا چھری کی مدد سے چکن کے ریشے کر لیں۔
- ٹاکوز کو بیکٹ پر دی گئی ہدایات کے مطابق گرم کریں۔
- چکن میں پیاز، ٹماٹر، ایووکاڈو، آئس برگ اور کھٹی کریم مکس کر لیں۔
- یہ کیکچر ٹاکوز کے درمیان میں رکھیں۔
- سوس کے ساتھ سرو کریں۔

یہ کتاب آپ کے لیے ہے۔
اسے اپنے دوستوں کے ساتھ
میں سے بانٹیں۔



Inspired by Nature



رمضان كريم

COLORS OF BLESSINGS

Cherish the blessings showered in the three ashra's of Ramadan and celebrate the colors of the holy month with Brighto paints.

IAI, Karachi & Branches

Brighto
PAINTS

Toll Free 08000-1973

www.brightopaints.com

f brighto.paints



نونهال بیریل گریپ واٹر

اب نئے ڈیزائن اور جدید SAFE پیکنگ میں



پتھرچ ولف گریپ واٹر SAFE



PET بوتل۔ نوٹ چھوٹ سے محفوظ



پیکلے سے زیادہ مقدار میں





Biscuits & Wafers With Absolute Purity & Freshness



M A Food Industries (Pvt.) Ltd. 5 km Arifwala Road, Sahiwal, Pakistan.
| Ph: 0092 4044 60680-7 | Fax: 0092 4044 60688 | www.bakersland.com.pk



تھانی بیکڈ چکن

اجزاء

10-8 کپ :	چکن
1 کھانے کا چمچ :	سویا سوس
1/2 کپ :	ٹماٹو کچپ
1 کھانے کا چمچ :	شہد
2 کھانے کے چمچ :	لیموں کا رس
2 کھانے کے چمچ :	آئل
1 چائے کا چمچ :	سفید مرچ پاؤڈر
1/2 چائے کا چمچ :	گلی کالی مرچ
1 عدد :	انڈا (سلیمی)
حسب ذائقہ :	نمک
1 عدد (لیے ملائیں) :	کھیرا
1 عدد (لیے ملائیں) :	گاجر
4-5 عدد :	سلاد پتا
1 کپ :	وائٹ سوس

ترکیب

- چکن اور آئل کے علاوہ تمام اجزاء اچھی طرح مکس کر لیں۔
- اب چکن شامل کر کے 2 گھنٹے کے لیے پراہنے دیں۔
- بیکنگ پیں کو آئل سے برش کریں۔
- چکن رکھ کر 180°C پر 20-30 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- سرونگ پلیٹ میں سلاد پتا پھیلا لیں۔ سائیڈ پر چکن کھیرا اور گاجر رکھیں۔
- سوس کے ساتھ سرو کریں۔

شیف مدھر



عید مبارک

فالسہ سمودی

اجزاء

2 عدد (پہلے ریز کر لیں) :	کیلا
1 کپ (فروں) :	فالسہ / بلیک بیریز
1 چائے کا چمچ :	اورک (چہا)
1/2 کپ :	اپیل جوس
1 کپ :	دہی
حسب ضرورت :	آئس کیوبز
1 کھانے کا چمچ :	لیموں کا رس
1 کھانے کا چمچ :	شہد

ترکیب

- کیلا، فالسہ / بلیک بیریز اور اورک بلیئنڈ کر لیں۔
- اپیل جوس اور دہی مکس کر کے مزید بلیئنڈ کریں۔
- اب شہد، لیموں کا رس اور آئس کیوبز ڈال کر تھوڑا اور بلیئنڈ کریں۔
- گارنیش کر کے سرو کریں۔







شیف مدھر

عید مبارک رائس اینڈ پیپر کباب

اجزاء

2 کپ :	چاول (اپنے ہلے)
1/3 کپ :	برینڈ کریمز
1/2 کپ :	موزر یا چیز (کٹا)
1 عدد :	سرخ شملہ مرچ
1 عدد (ہلے) :	ہری مرچ
1 عدد :	پیلی شملہ مرچ
5-6 عدد :	فصل لیوز
4 کھانے کے چمچ :	پارمسن چیز (ہلے)
3 کھانے کے چمچ :	چنڈر چیز (ہلے)
1/2 چائے کا چمچ :	ریڈ چلی فلکس
حسب ذائقہ :	نمک
فرانگ کے لیے :	آئل
1 کپ :	برینڈ کریمز
1 کپ :	دودھ

کوئنگ کے لیے

ترکیب

- شملہ مرچوں کو آئل سے برش کر کے پہلے سے 180°C پر گرم اور تیل میں اتنا بیک کریں کہ بیرونی چمکا ڈھیر اور باہر چمکا ڈھیر ہو جائے۔
- چمکا ڈھیر اتار کر کائیں اور بیچ نکال کر چوب کر لیں۔
- ایک پاؤل میں چاول ڈال کر ہاتھ کی مدد سے میس کر لیں۔
- اب برینڈ کریمز، پارمسن چیز، ہری مرچ، ریڈ چلی فلکس، فصل لیوز اور نمک ڈال کر اچھی طرح میس کریں۔
- اگر یہ کچھ زیادہ گاڑھا ہو تو تھوڑا سا پانی شامل کر سکتے ہیں۔
- اب اس میں شملہ مرچ مکس کر لیں۔
- اس کچھ کو نو ہار حصوں میں تقسیم کر لیں۔
- ہر حصے کے درمیان میں موزر یا چیز کیوب رکھ کر دو بار دھو لڈ کریں۔
- اب 30 منٹ کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- پھر نکال کر پہلے دودھ میں ڈپ کریں پھر برینڈ کریمز میں رول کریں۔
- یہ عمل دوبارہ ہر ایم۔
- اب آئل گرم کر کے کباب شیلو فرائی کر لیں۔
- تیار ہونے پر کچپ کے ساتھ سرو کریں۔





BIO AMLA SHAMPOO

Pakistan's Largest Selling Herbal Shampoo

پاکستان کا برگزیدہ... کرے لمبے بالوں پہ فخر

"بال لمبے ہوں تو ہر سائل Suit کرتا ہے"

اور لمبے بالوں کیلئے ایک ہی شیمپو

بائیو آملہ

کیونکہ ہے بالوں کا معاملہ...



<http://www.forvilcosmetics.com>
Bio Help Line 0800 00029



چکن ہاٹ پاٹ



شیف مدھر

اجزاء

5-6 عدد	دہلی چکن (ایک چور)
1/2 کپ	لیمونس کا رس
1/2 چائے کانچی	نمک
1/2 کپ	کھن
1 عدد (پہ پڑا)	میری تیشن کے لیے
1 عدد (پہ پڑا)	ٹماٹر
4-5 عدد	پیاز
1 چائے کانچی	ہری مرچ
1 چائے کانچی	شربت دھنیا
1/2 چائے کانچی	گرم مصالحہ
1/2 چائے کانچی	تھانم (نمک)
2 کھانے کے چم	نمک
1 چائے کانچی	آئل
1/2 کپ	سفید مرچ پاؤڈر
1/2 کپ	دارچینی
1/2 کپ	ہری پیاز (پہ پڑا)

ترکیب

- چکن پر لیموں کا رس اور نمک لگا کر گرم اڑکم ایک گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔
- میری تیشن کے تمام اجزاء اکٹھے کر اٹھ کر لیں۔
- اب چکن میں شامل کر کے دو گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- تین میں کھن گرم کر دیں اور چکن شامل کر کے پکائیں۔
- تیار ہونے پر سلاخ کے ساتھ سرو کریں۔

نمک، آئل اور لیمونس کے لیے بہت کمیشن میں فراموشی نہ ہونے
اور یہ دو لذیذ اور مزیدار ہوتے ہیں۔ ایسا اور دوسرا نمک کے
دوران چ آئل ایسا لکھنا چاہتے ہیں۔



Goldenpearl

Beauty Forever



Daily
Face Wash



100%
Oil Control



Daily Face Wash

For Neat, Clean & Fresh Skin

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan

www.goldenpearl.com.pk E-mail: info@goldenpearl.com.pk



BLACK & DECKER®

Household Appliances

Blender

Bx225

2 Years Warranty



We Make You Life Easier



CJ750



FX400

Hyperstar



METRO

Raja Sahib

RUBA Digital

Imtiaz

Green Valley

Naheed



Al-Farah

HKB

FARIDS



habitt

BLACK[®] ROSE *Supreme*

HAIR COLOR
with
Silicon Conditioner



also available in
different shades

- | | | |
|----------------|---------------|-----------------------|
| 1 BLACK | 2 BROWN BLACK | 3 DARK BROWN |
| 4 MEDIUM BROWN | 5 LIGHT BROWN | 6 DARK MOHAGNY BLONDE |

Manufactured by Leo Burnett



anhaar
Pure Desi Ghee

اچار پراٹھا

اجزاء

حسب ضرورت

1 کپ

حسب ضرورت

1/2 چائے کا چمچ

1 عدد (پہنڈ)

1 عدد (پہنڈ)

1 عدد (پہنڈ)

1 چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

ڈو کے لیے

حندہ کا آٹا

پانی

نمک

فلنگ کے لیے

شملہ مرچ

پیاز

ہری مرچ

اچار یا مصالحہ

سرخ مرچ پاؤڈر

نمک

ترکیب

- آنے میں نمک کس کر کے پانی ڈال کر گوندھ لیں۔
- اب گیلے کپڑے سے ڈھانپ کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔
- فلینگ کے تمام اجزاء کس کر لیں۔
- ڈو کے چار برابر پیڑ سے بنالیں۔ پھر رولنگ بورڈ پر ریل لیں۔
- درمیان میں برابر مقدار میں فلینگ رکھیں اور رولنگ کر کے دو پارہ پیڑ بنانا کر لیں۔
- تو گرم کر کے اس پر anhaar دسی گئی پھیلائیں اور اوپر دہلی ہوئی روٹی ڈال دیں۔
- ایک طرف سے پک جائے تو سائید پلٹ کر مزید anhaar دسی گئی لگا کر پکائیں۔
- تیار ہونے پر توڑے سے استار لیں۔
- اچار اور دہلی کے ساتھ سرو کریں۔



شیف مدھر

چاکلیٹ کریم کیک

اجزاء

- کوئنگ چاکلیٹ (بکسلین) : 1 کپ
- نمکین (بکسلین) : 1 کپ
- کریم (بکسلین) : 1 کپ
- انڈا : 2 عدد (بکسلین)
- میدہ : 1/2 کپ
- براؤن شوگر : 1/2 کپ
- چینی : 1/2 کپ
- کوکو پاؤڈر : 2 کھانے کے چمچ
- نمک : چٹکی بھر
- جیرے : گارڈننگ کے لیے

ترکیب

- چاکلیٹ، نمکین، چینی، براؤن شوگر، نمک، کوکو پاؤڈر اور انڈے اچھی طرح کس کر لیں۔
- اب اس میں آہستگی سے میدہ شامل کر کے کس کر لیں۔
- بناینگ ٹرے پر بٹر پیپر لگا کر یہ کیک ڈالیں اور پہلے سے 180°C پر گرم اودن میں 35-40 منٹ تک بیک کر لیں۔
- تیار ہونے پر درمیان سے کاٹ کر کریم لگا لیں۔
- کریم اور چیری سے سجا کر سرو کریں۔



anhaar

Pure Desi Ghee

Blessed with purity
For real.



Goodness of Pure Desi Ghee

- Strengthens muscles, nourishes skin and improves complexion
- Ideal for cooking, making traditional desserts and garnishing
- Complements parathas, rotis and other bakery items
- 1 spoon a day keeps you fit, strong and active
- A traditional product rich in Vitamin A, D, E & K
- Helps maintain a healthy digestive system
- Provides energy and vitality to your body
- Has a rich aroma and grainy texture

☎ 042-111-264-227

🌐 www.anhaar.com.pk

📌 AnhaarMilk

رحمت ہے رمضان اپنا رمضان کیسے گزاریں؟ کتاب پر ایک نظر

روزے کا یہ وصف حمید ہے کہ اس سے انسان میں روحانی قوت بڑھ اور جسمانی پلس ماندگی دور ہو جاتی ہے۔ روزہ تمام مذاہب کا حصہ ہے لیکن اسلام میں روزے کی انتہائی ترقی یافتہ اور مظهر شکل پائی جاتی ہے۔

رمضان المبارک کا یہ اعجاز ہے کہ یہ تمام سال میں سے مقدس ترین گزرتا جاتا ہے۔ بے پناہ رحمتوں کے نذرانے کھول دیے جاتے ہیں اور اللہ تعالیٰ جو ہر انسان کی شریک سے بھی زیادہ قریب ہے، ہر نیکو کار و خطا کار کے اور قریب آکر اسے درجات و مغفرت عطا کرتا ہے۔ رمضان المبارک کی یہ مسلمہ صداقت ہے کہ اس کی اہمیت و حیثیت کا نہ صرف مسلمان بلکہ غیر مسلم طبقہ بھی معترف ہے کہ اس ماہ مبارک میں ہمیں بدل دینے، خطاؤں سے روکنے اور عبادات کی طرف راغب کرنے کی بدرجہ اتم صلاحیت موجود ہے۔

ماہ مکمل، رمضان المبارک سے ہر ممکن استفادہ کے لیے جہاں گیر بکس نے ایک جامع کتاب پیش کی ہے۔

رحمت ہے رمضان

اپنا رمضان کیسے گزاریں؟

یہ کتاب رمضان المبارک کا مختصر مگر مکمل انسائیکلو پیڈیا ہے۔ اس میں دعائیں، اوراد، وظائف اور تسبیحات بیان کی گئی ہیں۔ اس ضمن میں یہ کتاب تین ابواب: عشرہ رحمت، عشرہ مغفرت اور عشرہ نجات میں منقسم ہے۔ یوں قارئین کے لیے مخصوص اوقات کی مخصوص و مطلوب عبادات تک رسائی آسان ہو گئی ہے۔

کتاب ”رحمت ہے رمضان“ میں رمضان کے تمام تشریفی مسائل و ضابطہ، عشر و نصاب، فطرانہ، روزے کی اہمیت و اطلاق، ذکر لیلۃ القدر اور روزے کے دیگر جملہ مسائل جو بچوں سے لے کر بوڑھوں تک کے معاملات کا احسن طریق سے احاطہ کرتے ہیں، بھی مفصل موجود ہیں۔ اتمام حجت کے طور پر کتابیات کا حوالہ بھی دیا گیا ہے۔

”رحمت ہے رمضان“ میں ایک باب اسمائے حسنہ کا بھی ہے۔ جس میں ان اسماء کا بیان فضائل موجود ہے۔ کتاب کا اسلوب و ترتیب اس قدر دلچسپ ہے کہ کتاب ان عبادات کو رمضان کے بعد بھی جاری و ساری رکھنے میں مدد و معاون ثابت ہوگی۔

”رحمت ہے رمضان“ میں موجود عربی متن کے ساتھ اردو ترجمہ بھی موجود ہے۔ یوں قارئین قلب منیر کے ساتھ عبادات کر سکیں گے کہ غمی ہونے کے باوجود مفہوم کا بھی مکمل ادراک رکھیں گے۔ عربی متن کے سلسلے میں حد درجہ احتیاط برتتے ہوئے محکمہ اوقاف پنجاب کے رجسٹرار اور مستند پروفیسر ریڈر کی خدمات حاصل کی گئی ہیں۔

قصہ مختصر کتاب کیا ہے، رحمت ایزدی کے انوار ہی صفحات میں سمو دیے گئے ہیں۔

رحمتوں کے دروازے کھولنے
والی راہنما کتاب

رحمت ہے رمضان
اپنا رمضان کیسے گزاریں؟

آسیہ فیاز

دُعائیں

تینوں عشرے

زکوٰۃ مع نصاب

اوراد و وظائف

تسبیحات

اعتکاف

طاق راتیں

فطرانہ

اسمائے حسنہ

متفرق مسائل

91

Published by
Jahangir Books

آج ہی اپنے قریبی
بک شال سے طلب فرمائیں

BUNNY'S[®]

QUALITY IS OUR MAJOR INGREDIENT

*Wishing all a
Healthy Ramazan*





عید مبارک

شیف عدیل



بے بی پوٹینا دھیر بڑ

اجزاء

12-15 عدد	بے بی پوٹینا
3 کھانے کے کچے	لیبوں کا رس
2 کھانے کے کچے	ہرا دھنیا (پتہ)
3 کھانے کے کچے	کھن
1 چائے کا کچھ	ریڈ چلی ٹیکس
1 چائے کا کچھ	کالی مرچ پاؤڈر
1 چائے کا کچھ	روز میری (نمک)
1/2 چائے کا کچھ	تھانم (فلفل)
حسب ذائقہ	تھک

ترکیب

- گرم پانی میں تھک شامل کر کے آلو تھوڑے سخت اُبال لیں۔
- پھر ان کا چھلکا اتار لیں۔
- پھل میں کھن گرم کر کے اُبلے ہوئے آلو ساتھ کریں۔
- اب باقی تمام اجزاء کس کر کے 1-2 منٹ مزید ساتھ کریں۔
- تیار ہونے پر سرونگ پلیٹ میں نکال کر ہر سے دھوئیں سے سجائیں۔
- پسندیدہ ڈرنک کے ساتھ سرو کریں۔

بشاوری گوشت

اجزاء

1 کلو	مٹن
3 عدد	ہری مرچ
3 عدد (بڑا)	پیاز
1 کھانے کا کچھ	کاجو پیسٹ
1 کھانے کا کچھ	کھن
1 کھانے کا کچھ	ہرا دھنیا (پتہ)
2 کھانے کے کچے	اورک (دھین)
8 جوسے (بڑا)	لہسن
400 گرام	دہی
1 چائے کا کچھ	کالی مرچ پاؤڈر
1 چائے کا کچھ	سفید مرچ پاؤڈر
1 1/2 چائے کا کچھ	گرم مصالحہ پاؤڈر
1/2 کپ	کریم
حسب ضرورت	آئل
حسب ذائقہ	تھک

ترکیب

- پھل میں آئل گرم کر کے پیاز فرائی کریں۔
- مٹن شامل کر کے تیز آگ پر براؤن ہو جانے تک بھونیں پھر اورک اور لہسن کس کریں۔
- آگ بجلی کر کے دہی کس کر کے تقریباً 20 منٹ تک پکا لیں۔
- سفید کالی مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، کاجو پیسٹ اور تھک کس کر کے 2-3 منٹ پکا لیں۔
- دو کپ پانی کس کر کے ڈھک کر بجلی آگ پر گوشت گل جانے تک پکا لیں۔
- کریم اور کھن کس کر کے 2-3 منٹ پکا کر چوڑھے سے اتار لیں۔
- ہری مرچ اور دھنیا سے سجاکر گرم گرم سرو کریں۔





عید مبارک



قصوری مکمل مرغ

شیف عدیل



ترکیب

- چکن پر قھوڑا سا نمک، لیمون کا رس اور کالی مرچ پاؤڈر کا کر 30 منٹ کے لیے پڑا رہنے دیں۔
- قصوری مٹھی کو گرم تیل سے پڑرائی روست کر کے چوپ کر لیں۔
- چن میں 1/2 کپ پانی گرم کر کے ثابت کالی مرچ، دار چینی، سبز الائچی، بڑی الائچی اور لونگ کو کڑا لیں۔
- اب پیاز شامل کر کے فرائی کریں۔
- پھر چکن شامل کریں اور قھوڑا گل جانے تک پکا لیں۔
- اور ک لہسن پیسٹ اور فٹا ڈال کر پانی خشک ہو جانے تک پکا لیں۔
- پھر سرخ مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر اور ہلدی کس کریں۔
- کھویا اور دہی اچھی طرح کس کر لیں، پھر چکن میں شامل کریں۔
- اب 1/2 کپ پانی، نمک اور گرم مصالحہ پاؤڈر شامل کر کے ڈھک کر ہلکی آگ پر پکا لیں۔
- چکن گل جانے تو فریش کریم، قصوری مٹھی اور ہری مرچ کس کر کے پلو سے ساتھ لیں۔
- ہر ادھیا ڈال کر روٹی، نان کے ساتھ سرو کریں۔

اجزاء

بون لیس چکن	: 500 گرام (کیوب)
کھویا	: 30 گرام
دہی	: 1/2 کپ
پیاز	: 1 عدد (پڑا)
فٹا	: 1 عدد (پڑا)
بڑی الائچی	: 2 عدد
سبز الائچی	: 3 عدد
لونگ	: 3 عدد
ہری مرچ	: 5 عدد (دھماکے سے کاٹ لیں)
ثابت کالی مرچ	: 5 عدد
لیمون کا رس	: 1 کھانے کا چمچ
فریش کریم	: 4 کھانے کے چمچ

نیا اور پہلے سے بہتر

درجا اول پر بنیمیم بنا سیتی یا کوکٹنگ آئل کے 5 لیٹر کس

میں چھپے کارڈ کو سکریچ کریں اور قرمبی دوکاندار سے فوری کیشن حاصل کریں۔



ہر فورڈ میں ہر فورڈ میں خوشیوں کو چاہئے...



*Enjoy Your Iftar dinner &
Eid's Appetizing Food,
Cooked in Darja Awal*



نیا اور پہلے سے بہتر



درجہ اول پر بہیم بناسپنتی یا کوکنگ آئل کے 5 لیٹر بکس میں چھپے
کارڈ کو سرچ کریں اور قریبی دوکاندار سے فوری کیش حاصل کریں۔

ملک گھمی اینڈ کوکنگ آئل ملز لمیٹڈ

9km. Samundari Road, Faisalabad.
Tel: 041-2418112-15, Fax: 041-2418116



احسناء

یورپوں کے لیے

اس وقت کے لیے

علاجی چپٹی کے لئے

تاریخ

46

Phool

افطاری کی جان!

پھول چٹنی پاؤڈر
پھول چٹ مصالحہ
پھول خروٹ چٹ مصالحہ
پھول چٹا چٹ مصالحہ



Since 1970

A.R. FOODS (PVT) LTD.

32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.

Tel: +92 51 4490471-4 (4 Lines) Fax: +92 51 4491117

e-mail: arf@arfoods.com.pk www.arfoods.com.pk



/Phool.pk



SHOP ONLINE
http://arfoods.com.pk

FOR RECIPES

Type <Phool>

send SMS to 8227



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



شیف عدیل



عید مبارک

روست چکن آلمنڈ اینڈ منٹ

اجزاء

MENU

چکن	1/2 کلو (پڑے ٹکڑے)
اولیو آئل	2 کھانے کے چمچ
اولیو آئل	1/4 کپ
پودینہ (پتہ)	1/4 کپ
بادام	1/4 کپ
لیمون کارس	1/4 کپ
لسن (چوڑا)	1 چائے کا چمچ
کیسٹر شوگر	1 چائے کا چمچ
سی سالٹ	حسب ذائقہ
ٹمپلی کالی مرچ	حسب ذائقہ
گرین لیوز	گارفشنگ کے لیے

ترکیب

- 1/4 کپ اولیو آئل گرم کر کے اس میں چکن فرائی کر لیں۔
- گرم پانی میں بادام ڈبو کر رکھیں۔ پھانکا نرم ہو جائے پرا تار کر بادام چوپ کر لیں۔
- 2 کھانے کے چمچ اولیو آئل میں گرین لیوز کے علاوہ تمام اجزاء گھس کر کے
- ایک منٹ کے لیے جکے فرائی کر لیں۔
- فرائیڈ چکن بیکنگ ڈش میں ڈال کر اوپر تیار کردہ سوزہ ڈال دیں۔
- اب درمیانے درجہ حرارت پر 10-12 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- گرین لیوز سے گھاس کر گرم کر دیں۔

یہ سالٹ پانی میں ملا کر استعمال کیا جائے تو یہ کوئلہ سٹول لیول اور بلڈ پریشر کو کم کر دیتا ہے۔ دل کی دھڑکن کی رفتار کو بھی نارمل رکھتا ہے۔



Golden Pearl

Beauty Forever

آپ جائیں جدھر
ٹھہر جائے نظر



Whitening Soaps

شیف عدیل



کشمیری پلاؤ

عید مبارک

ترکیب

- ایک چینی میں دان کی ہڈیاں، تیز پات، بڑی الائچی، سونف، دارچینی اور پانی ڈال کر پائیں۔ 15-20 منٹ بعد فریڈ پیاز شامل کر دیں۔
- آدھا پانی خشک ہو جائے تو ہڈیاں الگ کر لیں۔ بخنی تیار ہے۔
- اس بخنی میں چاول، نمک، کالا زیرہ اور سبز الائچی ڈال کر پکائیں۔
- چاول 1 گنی روپا میں تو گھی گرم کر کے شامل کریں اور ہلکی آگ پر دم لگادیں۔
- کوکونٹ، کشمش اور کاجو سے سجا کر سہا کر دیں۔

اجزاء

چاول	: 500 گرام (مٹکس)
سونف	: 10 گرام
کالا زیرہ	: 8 گرام
دلیکی گھی	: 90 گرام
پیاز	: 350 گرام (فری کر لیں)
دان کی ہڈیاں (مٹن)	: 250 گرام
تیز پات	: 5 عدد
دارچینی	: 4 عدد (2، 2 کے ٹکڑے)
سبز الائچی	: 8 عدد
بڑی الائچی	: 15 عدد
پانی	: 15 کپ
نمک	: حسب ذائقہ

گارنشنگ کے لیے

کوکونٹ فلکس	: 1 کھانے کا چمچ
کشمش	: 1 کھانے کا چمچ
کاجو	: 2 کھانے کے چمچ





Celebrate the joy of Ramazan

Iftar Delights with Traditional Sauces & Desserts



REPCOM

HAPPIES®
Advance DRY
Baby Diapers

اب ملا... سکون کا سانس

آپ اور بچے کے آرام و سکون کے لئے **HAPPIES®** بے پی ڈا پٹرز
اب منفرد خصوصیات لئے، 100 روپے کی بچت کیساتھ تاکہ آپ بھی لے سکیں سکون کا سانس۔



1 Breathable
It ensures air flow to the backsheet and keeps baby's skin dry.

2 Absorbent
The super absorbent core gives your baby rash-free protection for a long time.

3 Elastic Waistband
Its elastic waistband is super stretchy and fits perfectly.

4 Stick Lock Sticky
SLS
Strong durable tape that is oil and powder resistant.

5 Urine Acidity Reduction
UAR
Neutralizes acidity and protects the baby's skin.

6 Soft Touch
Super soft backsheet that is soft like baby's skin.

7 No Leakage
Super absorbency and strong grip ensures no leakage.

SPECIAL OFFER
SAVE 100



SY'AH IMPEX

92-21-35122997-8

info@syahimpex.com

www.syahimpex.com

آپ کے حسین خوابوں کی تعبیر

Diagres.t.pk

Faiza

BEAUTY CREAM



T.M # 223190
Copyrights No: 21092



Manufactured By: **Poonia Brothers (Pak)**

Email: poonia223190@yahoo.com
Website: www.faizabeautycream.com.pk



دلی کریم پھول گو بھی

اجزاء

1 پھول (تالے)	دلی کریم
1 کپ	دلی کریم
1 کپ	دلی کریم
1/2 کپ	دلی کریم
1/2 کپ	دلی کریم
2 کھانے کے چم	دلی کریم
1 چائے کا چم	دلی کریم
1 چائے کا چم	دلی کریم
حسب ذائقہ	دلی کریم

تیار کرنے کے لیے

1 چائے کا چم	دلی کریم
1 کھانے کا چم	دلی کریم
4-5 عدد	دلی کریم

ترکیب

- دلی کریم گرم کر کے اس میں پیاز اور ادک فرائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔
- دلی کریم گرم کر کے اس میں پیاز اور ادک فرائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔
- دلی کریم گرم کر کے اس میں پیاز اور ادک فرائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔



عید مبارک

شیف شائے Special



بالوشاہی

اجزاء

1 کپ	پانی
2 کپ	پانی
500 گرام	پانی
500 گرام	پانی
100 گرام	پانی
200 گرام	پانی
1/2 چائے کا چم	پانی

ترکیب

- پانی میں چھنی شامل کر کے دوتا رکا شیر و تیار کریں۔
- بالوشاہی کے تمام اجزاء اکٹھے کر کے ڈھنکائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔
- دلی کریم گرم کر کے اس میں پیاز اور ادک فرائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔
- دلی کریم گرم کر کے اس میں پیاز اور ادک فرائی کریں۔
- ادک ہری مرچ اور گرم مصالحہ پاؤڈر سے سجا کر سرو کریں۔







عید مبارک



عید مبارک

Free Delivery

پاکستان کی مایہ ناز
شیف شائے
کی پہلی کتاب

پکی پکلی ڈرائی

شیف شائے



اجزاء

MENU ہون لیس پکین بریسٹ

1 عدد (ہر ایک سائز)

2 کھانے کے پیچ

15-20 عدد

(درمیان سے لہائی کٹڑی کا ٹھوس)

1 کھانے کا پیچ

2 کھانے کے پیچ

2 کھانے کے پیچ

2 کھانے کے پیچ

2 کھانے کے پیچ

3-4 کھانے کے پیچ

حسب ذائقہ

گارہنگ کے لیے

کھارن قنور

ہری مرچ (درمیان)

بیک بین سوس

سویا سوس

لیسن جوس

شہد یا براؤن شوگر

لیسن (چوڑا)

آئل

ٹمک کالی مرچ پاؤڈر

وسل لیوز

ترکیب

- آئل گرم کر کے اس میں لیسن فرائی کریں۔
- پھر پکین شامل کر کے فرائی کریں۔
- اب باقی تمام اجزاء ڈال کر پکین گل جانے تک پکائیں۔
- تیار ہو جائے تو وسل لیوز سے سجا کر چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



56
Chef Special



Pak پاکستان
House Hold Appliances

35%
Energy
Saver



Our Valuable Product Range:

- Cooking Range
- Built in Hob
- Kitchen Hood
- Gas Room Heater
- Gas Stove
- Gas Water Heater
- Electric Water Heater
- Instant Water Heater

www.heeragas.com

HEERA GAS INDUSTRY

Bajwa Road Link G.T. Road Gujranwala Pakistan.
Tel: +(92 55) 4553933-34 Fax: +(92 55) 4273935
E-mail: heeragas@yahoo.com [heeragas](https://www.facebook.com/heeragas)





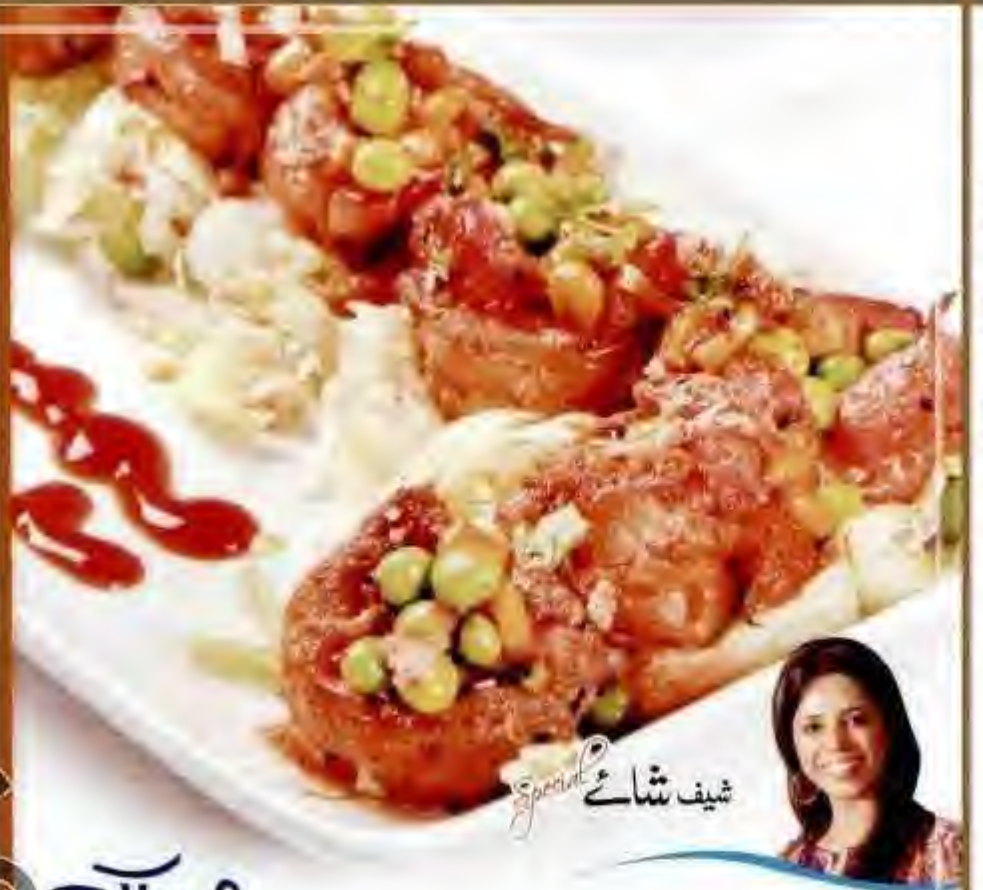
اطالیین ٹرائفل

اجزاء

اسپیونج ٹیک	: 1 عدد (سائز کاٹ لیں)
انسٹیٹ کافی پاؤڈر	: 1 کھانے کا چم
کریم	: 1 کپ
کریم (کھینٹی ہوئی)	: 1 کپ
دودھ	: 2 کپ
وینلا اسنس	: 1 کھانے کا چم
کریم چیز	: 2 کھانے کے چم
سٹرو پاؤڈر	: 3 کھانے کے چم
حسب ذائقہ	
cocoa پاؤڈر	: 1 کھانے کا چم (بھٹکے لے لے)
بائٹ (شید)	: 1 کپ

ترکیب

- 1 کپ گرم پانی میں انسٹیٹ کافی پاؤڈر حل کر لیں۔
- سٹرو پاؤڈر کو تھوڑے سے ٹھنڈے دودھ میں کس کر لیں۔
- دودھ گرم کر کے اس میں سٹرو پاؤڈر والا دودھ، کریم، کریم چیز اور چینی شامل کر کے پکا لیں۔ سٹرو تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر لیں۔
- ایک گلاس باؤل میں ٹیک کے سائز رکھیں۔
- اس پر تھوڑا سا کافی کا آمیزہ ڈالیں۔
- پھر تھوڑا سٹرو ڈالیں۔
- یہ عمل دوسے تین بار دہرائیں۔
- کھینٹی ہوئی کریم، cocoa پاؤڈر اور چاکلیٹ سے سجا کر سرو کریں۔



عید مبارک

پران اینڈ کی ٹیبل بالٹی

اجزاء

پرانز	: 1 کپ (ہال لیں)
مٹر	: 1 کپ
سویٹ کارن	: 1 کپ
پیاز (چوڑا)	: 1 کپ
دہی	: 1/2 کپ
زونکینی	: 1 عدد (سائز کاٹ لیں)
فماٹر	: 4 عدد (سائز کاٹ لیں)
کھوٹھی	: 1 کھانے کا چم
لہسن (چوڑا)	: 2 کھانے کے چم
ٹھنی سرخ مرچ	: 1 کھانے کا چم
نمک	: حسب ذائقہ

ترکیب

- آئل گرم کر کے پرانز کو چند سیکنڈ فرائی کریں اور نکال کر الگ رکھ لیں۔
- اسی آئل میں پیاز بھجے فرائی کریں پھر کھوٹھی، لہسن، نمک، دہی، فماٹر اور ٹھنی سرخ مرچ ڈال کر چند منٹ پکا لیں۔
- اب سبزیاں ڈال کر تیز آگ پر مزہ فرائی کریں۔
- پرانز کس کر کے چھ لے سے اتار لیں۔
- بند گوشتی، ہرے دھنیے اور فراغیڈ پیاز سے سجا کر سرو کریں۔

60 Years **Majestic** Trust With Improved Quality ...

Easy to Stand
Strong Grip

CHEF®

THE SECRET BEHIND FAST COOKING

New Arrival



C.G.FACTORIES (WZD) (PVT) LTD. G.T.ROAD, WAZIRABAD-PAKISTAN.

Tel: +92 - 55 - 6601205, 6601305, Fax: +92 - 55 - 6600028

E-mail : info@majesticchef.com Web : www.majesticchef.com



CHANGHONG RUBA

—Creating Easy Life—



Gold Fin Condenser



Energy Saving



Health Functions



Low Voltage Startup

A Cool Way of Life

Available Sizes: 1 Ton, 1.5 Ton

F Series Cold Plasma, Turbo Mode

Standard Functions:



Auto Clean



Turbo Power



LED Display



Sleep Mode



24 Hour Clock



Auto Operation



Auto Restart



www.changhong.com.pk



YouTube



UAN: 111-672-247

رحمت عظیم

اسپیغھول

رکھ نظام مہضم کو توانا
ملے 30 روزوں کا مبارک خزانہ

Downloaded from RSPK.PAKSOCIETY.COM





(021) 34312766

حکیم علی گنج

کشفیات

طب کی روایتی نسخوں آپ کے مسائل کو حل



سوال: میری عمر 30 سال ہے اور سر کے تقریباً سارے بال جڑ گئے ہیں۔ میں بہت پریشان ہوں۔ (ساجد اعظم - جہلم)

جواب: دوا کے طور پر اطریشل اسطوخودوس آدھا آدھا پیچ و شام لیں۔ بالوں کے گرنے اور خشکی کے لیے یہ نسخہ استعمال کریں۔ روغن بادام 50 ملی لیٹر، روغن زیتون 50 ملی لیٹر، کیسٹر آئل 50 ملی لیٹر، روغن کاہو 20 ملی لیٹر، روغن نیم 20 ملی لیٹر، کرکٹ بنائیں اور بالوں میں لگائیں۔

سوال: میرے پاؤں اور ہاتھوں کی انگلیوں کے جڑ سوج گئے ہیں جن میں کافی درد بھی ہوتا ہے۔ اس کی کیا وجہ ہو سکتی ہے، کوئی علاج بتا دیں؟ (طاہر ایف - لاہور)

جواب: آپ اپنا پورک اینڈ ٹیسٹ کروائیں کیوں کہ اس کے بڑھنے سے یہ مسئلہ ہو سکتا ہے۔ دوا کے طور پر جھون سورنجان آدھا چائے کا چمچ اور شربت بڑوری معتدل ایک کھانے کا چمچ پیچ و شام لیں۔

سوال: میں بھلی چیز بھی اٹھاؤں تو کمر میں درد شروع ہو جاتا ہے۔ کوئی ایسا دوا بتائیں جس سے یہ درد دور ہو جائے۔ (کنیز لیڈ - کراچی)

جواب: بھولے کے بیج صاف کر کے پھولیں۔ روزانہ دن میں ایک مرتبہ دوا کھانے کے پیچ پیچ کا صوف دودھ میں پکا کر کھائیں۔

سوال: میں 2 سال کے دوران نیند و انت لٹھو لٹھو ہوں۔ باقی دانت بھی خراب ہوتے جا رہے ہیں۔ بہت پریشان ہوں۔ کوئی علاج بتائیے۔ (ادیس اعظم - بہاولنگر)

جواب: کھد دیا 50 گرام، پوسٹ بول (کنیز) 50 گرام، مازہ 25 گرام، کھاپ خنداں 25 گرام، لونگ 10 گرام، پتھری 5 گرام، عاقر قرحا 10 گرام، باریک پیس کریمین استعمال کریں۔

سوال: مجھے کپیلوٹ پر روزانہ 9 گھنٹے مسلسل

سوال: میرے ناخن بہت کمزور ہیں، تھوڑے سے بڑھتے ہیں تو ٹوٹ جاتے ہیں۔ (سائرہ شعیب - واہگٹ)

جواب: فیمبرہ مروارید آدھا کھانے کا چمچ روزانہ استعمال کریں۔

سوال: جب سو کر اٹھتی ہوں تو میری گردن اکڑ جاتی ہے۔ اس کی کیا وجہ ہے؟ (حاجہ ناصر - بھکر)

جواب: سوئے وقت گردن کے نیچے ٹھیکے کی پوزیشن درست نہ ہو تو پٹھے اکڑ جاتے ہیں۔ اصولی طور پر ٹکیہ کندھے سے شروع ہونا چاہیے تاکہ گردن کو ٹیک ملے۔ آپ گرم پانی کی بوتل گردن کے نیچے رکھ کر سوئیں تاکہ مساج ہو۔

سوال: مجھے اکثر آڑھے سر کا درد رہتا ہے۔ پیچڑ کوئی علاج تجویز کریں۔ (آمنہ صدیق - سرگودھا)

جواب: آڑھے سر کا درد مائی گرین کی علامت ہے۔ سر درد کی وجہ بھوکا رہنا، نیند پوری نہ ہونا اور نہ ہی تازہ بھی ہو سکتا ہے۔ دماغی قوت بڑھانے کے لیے جھون فلاسقا یا اسطوخودوس کھائیں۔

سوال: گھیا سبز چائے نقصان دہ ہے؟ (خالد احمد - میرپور)

جواب: ہرگز نہیں بلکہ سبز چائے کا استعمال دل کے مریضوں کے لیے بہت اچھا ہے۔ یہ پکٹائی کم کر کے ذہن میں کمی کا باعث بنتی ہے لہذا فریب افراد سے ضرور استعمال کریں۔

سوال: میری عمر 28 سال ہے۔ میرے بال بہت تیزی سے گر رہے ہیں، کوئی علاج بتا دیں؟ (سائرہ علی - لاہور)

جواب: روغن بادام 50 ملی لیٹر، روغن زیتون 50 ملی لیٹر، کیسٹر آئل 50 ملی لیٹر، روغن کاہو 20 ملی لیٹر اور روغن نیم 20 ملی لیٹر ملا کر سر پر لگائیں۔ بال گرنا بند اور خشکی ختم ہو جائے گی۔

کام کرنا پڑتا ہے۔ نظری کی بجائے استعمال کرتی ہوں لیکن بھر بڑھتا جا رہا ہے۔ (فاطمہ احمد - لاہور)

جواب: فیمبرہ مروارید سادہ آدھا آدھا پیچ و شام استعمال کریں۔

سوال: میری عمر 65 سال ہے۔ میرا بلڈ پریشر اچانک ہائی ہو جاتا

سوال: گرمیوں میں میرے جسم میں پانی کی کمی ہو جاتی ہے۔ اس کا کوئی حل بتا دیں؟ (نبیلہ نعیم - فیصل آباد)

جواب: گرمیوں میں شرابا سے زیادہ سے زیادہ استعمال کریں تاکہ جسم میں پانی کی کمی نہ ہونے پائے۔ دودھ کی کچی لسی دن میں دو تین مرتبہ پی لیں۔ گرمیوں کے پھل جن میں تربوز، خربوزہ، فالہ اور کھیرا شامل ہیں، ضرور کھائیں۔ اس کے علاوہ سکنجبین لیونی ایک چائے کا چمچ ایک گلاس پانی میں ملا کر صبح و شام پیئیں۔

ہے، پکڑ آتے لگتے ہیں اور آنکھوں کے سامنے اندھیرا چھا جاتا ہے۔ (اکرم خان - تربیلا)

جواب: دوا قرص فشار ایک ایک گولی صبح و شام آدھا کپ عرق کلاب کے ساتھ استعمال کریں۔

سوال: میرا وزن دن بدن کم ہوتا جا رہا ہے جب کہ میں کھانا ٹھیک کھاتی ہوں، دودھ اور پھلوں کا استعمال کرتی ہوں اور تمام ٹیسٹ بھی ٹھیک ہیں۔ (کران غیاث - چنیوٹ)

جواب: حسب کبد نوشادری ایک ایک گولی اور فیمبرہ مروارید آدھا آدھا پیچ و شام استعمال کریں۔

قدرت کی حکمت

ہر لمحہ ہر بار۔۔

مرحبا گل بہار

شریت گل بہار

پھلوں پھولوں اور چڑی بوٹیوں
کی مرئیات سے تیار کردہ

سکر ہو یا افطار صرف مرحبا گل بہار

f Marhaba Laboratories UAN: 111-152-152 www.marhaba.com.pk

عید الفطر

خوشیوں سے بھرا تہوار



لان کے سوٹ کے ساتھ شہنشاہ کا ڈوپٹہ اور ہار و لباس کو مزید شاندار بنادیتے ہیں۔ بعض خواتین ریڈی میڈ لباس پہننا پسند کرتی ہیں ان کے لیے بھی خوبصورت ملبوسات مارکیٹ میں دستیاب ہیں۔ ملبوسات کے ضمن میں ڈیزائنز حضرات خواتین کے لیے خاصے معاون ثابت ہوتے ہیں اور نئے ڈیزائن اور پرنٹس متعارف کر دیتے ہیں جن پر خواتین کو مزید محنت نہیں کرنا پڑتی۔

جیولری

سوئے چاندی کے زیورات کے بجائے آج کل آرتی فیشل

المبارک اللہ تعالیٰ کا مہینا ہے، یہی وجہ ہے کہ وہ اس ماہ مقدس میں روزے اور دیگر عبادات میں مشغول اپنے اطاعت گزار بندوں کے لیے شوال کی پہلی تاریخ کو ”عید الفطر“ بطور انعام و عطا فرماتا ہے جو کہ ہر پہلو سے شکر، احسان اور خوشی کا دن ہے۔ اللہ تعالیٰ نے عید کے تہوار کو خوشی کا دن قرار دیا اسی لیے پوری مسلم امہ عید الفطر مناتی ہے۔ اس تہوار کو بھرپور انداز میں منانے کے لیے عید سعید کی آمد سے بہت پہلے تیاریوں کا آغاز ہو جاتا ہے خصوصاً چاند رات نزدیک آتے ہی خواتین زور و شور سے عید کی تیاریوں میں لگ رہی ہوتی ہیں۔



رنگ برنگ ملبوسات کے ساتھ ہم رنگ چوڑیاں خریدنا اور مہندی لگوانا خواتین کے بنناؤ سنگھار کا اہم جزو ہے



چاند رات

چاند رات کو خاص طور سے خواتین اور بچوں کی شاپنگ عروج پر ہوتی ہے۔ رنگ برنگ ملبوسات کے ساتھ ہم رنگ چوڑیاں خریدنا اور مہندی لگوانا خواتین کے بنناؤ سنگھار کا اہم جزو ہے اور یہ کام بھی عموماً چاند رات کے لیے مخصوص ہوتا ہے لہذا خواتین کی ایک بڑی تعداد مہندی کے اسٹالز پر مہندی لگوائی نظر آتی ہے۔ دوسری طرف بیوٹی پارلرز میں ایکسپریس سے خوبصورت اور نفیس مہندی کے ڈیزائنز بنوانے کا شوق رکھنے والیں خواتین کا رش دیدنی ہوتا ہے۔ مہندی کے مسکے رنگوں کے علاوہ گلکشی ہوئی رنگ برنگی چوڑیاں بھی چاند رات کے حسن کو چار چاند لگا دیتی ہیں۔ چوڑیوں کا رنگ شخصیت پر بھی گہرا اثر رکھتا ہے

لہذا عید کے موقع پر لڑکیاں خود کو مزید جاذب نظر اور پرکشش بنانے کے لیے بڑے چاؤ سے چوڑیاں پہنتی ہیں۔ عید گفٹ کے طور پر بھی زیادہ تر چوڑیاں ہی دی جاتی ہیں۔

ملبوسات

خواتین کی خواہش ہوتی ہے کہ ان کا لباس سب سے منفرد اور خوبصورت دکھائی دے۔ گزشتہ چند سالوں سے عید چونکہ موسم گرما میں آ رہی ہے تو موسم کے حراج کو مد نظر رکھتے ہوئے مارکیٹ میں لان، کائن وغیرہ میں اتنی درائی دستیاب ہے کہ آپ بڑی آسانی سے اسی سٹف سے عید کے ملبوسات تیار کر سکتی ہیں۔ پارڈر، امیگر انڈری اور گلے والی شرٹس کا استعمال پہننا سب سے کی دکاشی کو چار چاند لگا دیتا ہے۔



VINCÉ Sun Care

LVA & UVB Protector SPF 50 & 75

A Feather Light Formula. No Sticky Feel



VINCÉ

Beautiful Skin Matters

www.vincecare.com

for Trade Quies: 0300-512-4077, 0300-888-7354



دیں اور ان کے ساتھ زیادہ وقت گزاریں۔ اگر

آپ کے گھر

میں بزرگ موجود ہیں تو

سب سے پہلے انہیں

سلام اور عید مبارک

کہہ کر اہمیت دیں۔

عید کا پورا دن مہمانوں کی آمد و رفت جاری رہتی ہے لہذا ان کی خاطر

داری کا انتظام بھی کر کے رکھ لیں تو بہتر ہوگا۔

بچوں کی عید

عید کے موقع پر سبھی بہت پر جوش اور خوش دکھائی دیتے

ہیں۔ رنگ برنگے ملبوسات میں چمکتے دکھتے بچے ہر کسی سے عیدی کی

قرمانش کرتے ہیں۔ اس ضمن میں یہ بات یاد رکھیں کہ بچوں کو ان کی

ضرورت کے مطابق عیدی دیں اور باہر سے

چیزیں لے کر گھرانے سے بھی منع

کریں۔ پر جھوم بچوں پر بچوں کو

ایکیڈے نہ ملانے دیں۔ بچوں کو خود

مشتہ داروں اور تقریبی مقامات

پر لے کر جائیں اور عید کی خوشیوں

میں ان کا ساتھ دیں۔ عید کے

روز جو صدقہ، خیرات وغیرہ

کریں بچوں کو ان میں شامل

رکھیں تاکہ ان میں

دوسروں کی مدد کا

جذ یہ پیدا ہو۔

سے بلکے آئی شیڈز اور بیش آن استعمال کریں۔ فاؤنڈیشن کا استعمال

جلد کی رنگت کے مطابق کریں۔ بالوں کا

اسٹائل ایسا بنائیں کہ گرمی میں اضافے کا

باعث نہ بنیں۔ فریج ٹیل، جوا، بیک کو بنگ

جیسے ہیرا سٹائل بنا سکتی ہیں۔ نیل کلر کا انتخاب

اپنے لباس کے مطابق کریں۔ اگر گرمی میں

میک اپ سے پریشانی ہوتی ہے تو ہلکی سی فاؤنڈیشن لگا کر لپ اسٹک

اور آئی لائنز لگانا ہی کافی ہے۔ پرفیم کا استعمال ضرور کریں۔ تاہم اس

کی خوشبو ٹھنڈی دھلکی اور بھلی معلوم ہونی چاہیے تاکہ دوسروں کے لیے

درد نہ بنے۔

عید کی تیاری

عید کا دن بھر پور انداز میں گزارنے کے لیے بہتر ہے کہ پہلے ہی

تمام کاموں کی ایک فہرست تیار کر لیں اور پھر اس کے مطابق کام مکمل

کریں۔ لیکن آٹھو، مشا، چکن، گوشت، بیری، چاول، مصلحات و میوہ

جات وغیرہ کی خریداری پہلے کر لیں تاکہ تمام چیزوں کو دھو کر، صاف

کر کے محفوظ کر لیا جائے۔ سوپٹ ڈشز میں استعمال ہونے والے

میوے کاٹ کر ڈبوں میں بند کر کے رکھ لیں، عید کے پہلے سے اور خوش

بھی خرید لیں اور سب سے اہم یہ کہ عید کے پہلے سے بچوں کو مسرور دیکھ

لیں کہ کسی کی پیشی یا تبدیلی کی ضرورت تو نہیں اور پھر استری کر کے رکھ

دیں گویا جس حد تک ممکن ہو سکے کام چاند روایت سے مکمل کر لیں بلکہ

عید کے دن کی بھی جھلکی منسوب بندی کر لیں۔ عید کے موقع کو ہر لطف

بھوننے کے لیے وقت کی

منا سبب تمام کرنا بہت ضروری

ہے کہ ایک مصروفیت کے بعد

آپ کی اگلی مصروفیت کیا

ہوگی، اس طرح نہ صرف عید

کے روز ان تمام کاموں پر مصروف ہونے والا وقت بچے گا بلکہ آپ کام کی

زیادتی کے باعث ہونے والی بھجلاہٹ اور غصے سے محفوظ رہ کر خوش

دلی سے مہمانانہائی کریں گی۔

عید کا دن

عید کی حقیقی خوشی پانے کے لیے گھر کا ماحول خوشگوار ہونا بہت ضروری

ہے اور یہ اس صورت میں ممکن ہے کہ جب تمام اہل خانہ ایک دوسرے کی

خوشیوں کا نہ صرف احترام کریں بلکہ خود ان میں شریک بھی ہوں۔

دوستوں اور عزیزوں کے ساتھ عید ضرور منائیں لیکن اپنے اہل خانہ کو ترجیح

جیواری زیادہ مقبول ہے۔ جیواری کے بغیر عید کی تیاریاں نامکمل رہتی

ہیں۔ جیواری کے انتخاب میں بھی موسم کو مد نظر رکھتے ہوئے ہلکی پھلکی

جیواری خریدیں۔ جیواری لباس سے ہم آہنگ بھی ہونی چاہیے۔ آج

کل جگہ جگہ اکثر رنگ، پتھریاں اور مالا میں مارکیٹ میں دستیاب

ہیں جنہیں عید کے موقع پر بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ لباس سے ہم

آہنگ ہوں تو یہ زیورات حقیقی معنوں میں آپ کی شخصیت میں یکجہتی

کا سبب بنیں گے۔

عید ٹرائی

عید کا دن جہاں سب کے لیے خوشیوں کی نوید ہے وہیں خواہشیں کی

ذمہ داریوں میں اضافہ کا پیغام بھی ہے۔ یہ بات ہمیشہ مد نظر رکھیں کہ

عید سے آپ اُسی صورت میں بھرپور لطف اٹھا سکتی ہیں جب ہر کام

وقت پر اور خوش اسلوبی سے انجام پا جائے۔ عید کے دن مہمانوں کا آنا

جاننا کر جتنا ہے لہذا ان کی خاطر تواضع کے لیے کوئی ایسا ذخیرہ یا پکوان

ضرور ہر حال میں جس کو ایک نئی بات تیار کر کے رکھا جاسکے اور مہمانوں کے

سامنے فوراً پیش کر دیا جائے جیسے کہ دہی بڑے، چاٹ، کباب اور

کھٹکس وغیرہ۔ عید ٹرائی میں سویلوں کے ساتھ ان لوازمات میں ردو

بدل کر کے مہمانوں کی تواضع کرتے رہیں۔ عید کے دن مہمان نوازی

کے لوازمات میں سویلوں کا زرد اور شیر خرماء ضرور شامل کریں۔

کوشش کریں کہ عید کے دن باہمی مشورے سے ایسے پروگرام

ترتیب دیں جس میں سب شامل ہو سکیں اور اہل خانہ میں کسی قسم کا

اختلاف پیدا نہ ہو تاکہ عید کی خوشیوں سے بھرپور طریقے سے لطف

اندوز ہوا جاسکے۔

اگر کوئی دوست یا

عزیز آپ سے

ناراض ہے تو اسے

ضرور منالیں۔ عید کا

دن پرانی رنجشوں اور کدورتوں کے خاتمے کا بہترین موقع ہے۔

میک اپ

میک اپ کے بغیر عید کی تمام تر تیاری ادھوری رہ جاتی ہے لیکن

ایسے موسم میں کہ جب گرمی عروج پر ہو اور آپ کچن میں کھانا بنانے میں

مصروف ہوں تو میک اپ کا کیا حال ہوگا۔ اس کا آسان حل تو یہ ہے کہ

واٹر پروف اور اعلیٰ گواٹی کا میک اپ کریں تاکہ پسینے کی وجہ سے خراب

نہ ہو۔ کوشش کریں کہ تمام تر کاموں سے فارغ ہو کر میک اپ کریں۔

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت

موسم کی مناسبت



تربت

پریکٹ بیٹ

پاؤڈر

تربت پریکٹ بیٹ پاؤڈر
گرمی دانوں کی چھن اور
خارش سے آرام دلائے۔ اس
کی دلفریب خوشبو آپ
کو دے تازگی اور ٹھنڈک
کا بھرپور احساس۔



تربت پریکٹ بیٹ پاؤڈر گرمی دانوں سے نجات اور ٹھنڈک کا خوشگوار احساس

TPHP/05/2K14



میٹھ میں کیا ہے؟

Desserts

تجواروں پر ملوا، کھیر، جلیبیاں اور طرح طرح کی مشائیاں دسترخوان کی شہزادہ خانے رکھتی ہیں۔ یہ میٹھ پکوان بھی اپنی تازگی کی کئی دلچسپ کہانیاں لیے ہوئے ہیں۔ زمانہ قدیم سے لے کر اب تک ان میٹھے پکوانوں کی اہمیت مسلم ہے۔

کپ کیکس

کپ کیکس اٹھارویں صدی کے آخر میں متعارف ہوئے۔ ابتدا میں یہ اسٹین پیبل ٹینس تھے کیوں کہ اس وقت مشن لوسے وجود میں نہیں آئی تھی، لہذا انھیں چھوٹے چھوٹے برتنوں میں بیک کیا اور پھر کسی چائیک کے خوش کیا جاتا تھا۔ آج کل کے کپ کیکس کی سب سے اچھی بات یہ ہے کہ سائز میں

آئس کریم کے آمیزوں کو ملائے اور سیٹ کرنے میں کئی کئی گھنٹے لگ جاتے تھے۔ تاہم وقت گزرنے کے ساتھ ساتھ اب نہ جانے کتنی اقسام اور طریقے کی آئس کریم پوری دنیا میں دستیاب ہے۔

موجودہ قلعی (Ice Pops) کی ابتدا بیسویں صدی میں ایک تجار ماریو فریک اپرسن (Frank Epperson) کے ہاتھوں ہوئی۔ ایک سردرات میں سوڈا وانر کے گلاس میں ایک اسٹیک ماریمول کھینچا اور کمرے کے آگے لے دیا کہ بھلا ہوا سوڈا وانر جو کئی ایک اسٹیک کے ساتھ زیادہ مزیدار ہے۔ یہ جان کر آپ کو مزید خبر پڑے گی کہ اس سچے نے تقریباً بیس سال تک قلعی بنائے کی۔ کپ کیکس کو کھانہ اور شادی کے بعد باقاعدہ ملاکات حقوق کے ساتھ آئس کریم کے

کا مزہ میٹھے کے بغیر ناممکن ہے۔ خاص طور پر خوشی کے مواقع اور تجواروں پر میٹھا کھانا ناگزیر ہے۔ عید الفطر بھی ایسا ہی ایک تجوار ہے جب سویاں، دہری، شیرخورد، کھیر اور طرح طرح کے لڈیو میٹھے پکوان تیار کیے جاتے اور پائے جاتے ہیں۔ یہ میٹھا پھل، پنڈت، کیک، آئس کریم یا کسی بھی شکل میں ہو سکتا ہے۔ کھانے کے بعد میٹھا کھانا مفید نتائج کا حامل ہے اسی لیے یہ منٹ نبی میٹھے بھی ہے۔

قدیم تہذیبوں کے لوگ میٹھے کے طور پر پھل کھا یا کرتے تھے۔ اس میں جدت یوں پیدا ہوئی کہ پھلوں اور ذرائع آئس کے ساتھ شہد بھی خوش کیا جانے لگا۔ چھٹی کی دہائی سے ڈیزرس اور سویت ڈش کی اقسام میں بھی وسعت پیدا ہوئی۔ آہستہ آہستہ پڑ، کیک، آئس کریم اور کئی طرح کی پڑکڑ بھی مقبول ہونے لگیں۔ کوکیز سے کپ کیکس تک ڈیزرس کی کئی اقسام متعارف ہوئی ہیں۔ قدیم وقتوں سے لے کر اب تک کون کون سے ڈیزرس متعارف ہوتے رہے، آئیے جانتے ہیں۔

بسکٹ اور کوکیز

بسکٹ اور کوکیز کی تاریخ خاصی پرانی ہے۔ قدیم زمانے میں بسکٹ زیادہ تر عام ذیل روٹی کی طرح ہوتے تھے، جنہیں طویل سفر کے دوران ہوک مٹانے کے لیے استعمال کیا جاتا تھا۔ روایتی بسکٹ یا کوکیز پھلے پھل گندم، خشک میوہ جات، شہد اور پانی ملا کر بنائے جاتے تھے۔ بسکٹ کی موجودہ شکل کچھ زیادہ پرانی نہیں۔ آج کل کے دور میں چاکلیٹ چپ کوکیز اور جوئے آٹے کے بنے ہوئے بسکٹ بنائے اور پسند کیے جاتے ہیں۔ مہمانوں کی تواضع کے لیے پائے کے ساتھ کوکیز کا استعمال ناگزیر ہے۔

آئس کریم

آئس کریم پھلوں اور بڑوں سب کا پسندیدہ ڈیزرٹ ہے۔ ابتدا میں آئس کریم قلعی (Ice Pops) کی شکل میں ہوتی تھی۔ اس زمانے میں چونکہ ریفریجریٹر نہیں ہوتے تھے تو آئس کریم بنانا کافی مشکل کام تھا۔ ریفریجریٹر کے موجود نہ ہونے کے باعث زیادہ مقدار میں برف اور ایسے برتن چاہیے ہوتے تھے جن کے اندر ہوا اور نمی داخل نہ ہو سکے۔

چاکلیٹ دور جدید کی بہترین ڈیزرٹ شمار کی جاتی ہے۔ اسے نہ بنانے کی جھنجھٹ ہے نہ سرو کرنے کی۔ بس مارکیٹ سے خریدیں اور پیکنگ سمیت پیش کریں

چھوٹے ہونے کے باعث ان کو مختلف طریقوں سے جایا جاسکتا ہے۔ بچوں میں یہ کپ کیکس بہت مقبول ہیں۔ بڑھاپے پارٹیز اور عید کے موقع پر بھی کپ کیکس سے مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔ ان کی ٹاپنگ کے لیے طرح طرح کے اجزاء میسر ہیں۔

چاکلیٹ

چاکلیٹ دور جدید کی بہترین ڈیزرٹ شمار کی جاتی ہے۔ اسے نہ بنانے کی جھنجھٹ ہے نہ سرو کرنے کی۔ بس مارکیٹ سے خریدیں اور پیکنگ سمیت پیش کریں۔ یہ پھلوں، بڑوں سب میں مقبول ہے۔ چاکلیٹ cocoa tree کے پھل سے بنائی جاتی ہے۔ کچھ صدیوں پہلے تک لوگ چاکلیٹ کھانے کے بجائے پیتے رہے۔ اٹھارویں صدی تک اس میں دودھ ڈال کر پیے جانے کا رواج تھا۔ اس کے بعد چاکلیٹ کوئی طرح سے استعمال کیا جانے لگا۔ چاکلیٹ کا پہلا پائس 1854ء میں ویلنگٹن ڈسے کے موقع پر بنایا گیا۔ یہ دل کی شکل کا پائس تھا۔

اپنی لذتی اہمیت کے پیش نظر اب چاکلیٹ کی طرح سے اور کئی مواقع پر خوش کی جاتی ہے۔

آج کل خوشی کے مواقع اور تجواروں پر مشائیاں کے ساتھ ساتھ کیک پیش کرنے کا رواج بھی خاصا مقبول ہو چکا ہے۔ ابتدا میں کیک بریڈ کی طرح کے ہوتے تھے یہی وجہ ہے کہ بعض ممالک میں اسے sweet baked bread کے نام سے بھی جانا جاتا تھا۔ جو کہ شہد، پنس اور فرائز ڈال کر تیار کی جاتی تھی۔ بیسویں صدی میں جو کیک تیار کیے گئے وہ عاظر کے کیک ان سے خاصے بنتے چلتے ہیں۔ کسی زمانے میں کیک کا استعمال محض سالگرہ وغیرہ جیسی تقریبات تک ہی محدود تھا لیکن اب مہمانوں کے ساتھ ساتھ کیک بھی عید کے دسترخوان کا لازمی جزو بن گیا ہے۔ حتیٰ کہ اگر کسی کے گھر جانا ہو تو بھی کیک ہی کا قند خوش کیا جاتا ہے۔ کیکس کی تیاری میں مختلف قسم کے فیروز اور شاندار ٹاپنگ دھوت کی شان بڑھا دیتے ہیں۔

کیک

آج کل خوشی کے مواقع اور تجواروں پر مشائیاں کے ساتھ ساتھ کیک پیش کرنے کا رواج بھی خاصا مقبول ہو چکا ہے۔ ابتدا میں کیک بریڈ کی طرح کے ہوتے تھے یہی وجہ ہے کہ بعض ممالک میں اسے sweet baked bread کے نام سے بھی جانا جاتا تھا۔ جو کہ شہد، پنس اور فرائز ڈال کر تیار کی جاتی تھی۔ بیسویں صدی میں جو کیک تیار کیے گئے وہ عاظر کے کیک ان سے خاصے بنتے چلتے ہیں۔ کسی زمانے میں کیک کا استعمال محض سالگرہ وغیرہ جیسی تقریبات تک ہی محدود تھا لیکن اب مہمانوں کے ساتھ ساتھ کیک بھی عید کے دسترخوان کا لازمی جزو بن گیا ہے۔ حتیٰ کہ اگر کسی کے گھر جانا ہو تو بھی کیک ہی کا قند خوش کیا جاتا ہے۔ کیکس کی تیاری میں مختلف قسم کے فیروز اور شاندار ٹاپنگ دھوت کی شان بڑھا دیتے ہیں۔

حلوات

مشرقی ممالک میں مارکیٹ میں دستیاب ڈیزرس کے ساتھ ساتھ گھر میں تیار کردہ روایتی میٹھے پکوان بھی شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ خصوصاً

لذت اور صحت کا یقین



PS-221-2003 (R)



A Project of

Mahmood Agro Group

Hoor Oil Industries (Pvt) Ltd.

Vahari Road, 17 Kassi, Multan.

Tel: 061-4550586, 6772912, 6781430 Fax: 061-6773629.





پہلے اٹھٹھا پاکستان کا رمضان



SAVE 25 RS.

ON EVERY PACK OF

- Premium Crispy Fillet
- Chicken Samosa (24pcs)
- Chicken Vegetable Samosa (24pcs)
- Chicken Spring Roll
- Plain/Whole Wheat Paratha (30pcs)
- Boneless Cuts (Raw)

(Boneless Thigh Cubes, Boneless Breast Cubes, Chinese Cut)



BACHAT PACKS



JOIN US AT: facebook.com/seasonsfoods

www.menu.com.pk | comments@seasonsfoods.com.pk



the ARABtable

مہمان نوازی عربین کو زین کی ایک روشن روایت ہے

عرب ممالک میں دسترخوان پر کھانے کی دعوت دینے کے لیے "Tafathalo" کا لفظ استعمال کیا جاتا ہے جس کا مطلب ہے "Do me the honour"۔ مہمان نوازی عربین کو زین کی ایک روشن روایت ہے۔ اگر کوئی آپ کو کھانے کی دعوت دے یا قبول کرے تو اس بات کو باعث احترام سمجھا جاتا ہے لہذا جب آپ عرب ممالک میں جائیں تو کھانے سے پہلے دوسروں کو "Tafathalo" کہنا نہ بھولیں۔ عرب ورلڈ بانکس ممالک پر مشتمل ہے۔ نوڈ اور فیل میٹرز کے حوالے سے یہ ممالک ایک دوسرے سے کافی حد تک ملتے جلتے ہیں اور کہیں کہیں تشابہ بھی پایا جاتا ہے، جیسے کہ مصر میں گریٹ اور لبنان میں سبز یاں شوق سے کھائی جاتی ہیں البتہ بنیادی غذائی اجزاء تمام ممالک میں ایک جیسے ہیں۔ عربین کو زین میں کھانے کے وقت سب لوگ مل جل کر بیٹھے ہیں۔ مختلف موقعوں پر دلہن اور دلہا کے تیار کر کے مزید روٹی بکشی جاتی ہے۔ شادی کے موقع پر 4 سے 5 کھانے تیار کیے جاتے ہیں۔ بچوں کی پیدائش کے موقع پر خاص قسم کی پنڈت تیار کی جاتی ہے جو ماں کی صحت کے لیے بھی ضروری ہے۔ ان ممالک میں سیاست، کاروبار اور مذہبی مقاصد کی غرض سے دوسرے ممالک کے لوگوں کا آنا جانا لگا رہتا ہے لہذا عربین کو زین کے ساتھ ساتھ ملنے والے ایسٹ اور انڈین نوڈ کے ملے جلے اثرات ہیں۔ عربین کو زین میں روزمرہ کھانا لیمب، چکن، چاول، ہری، نمالو سوں، کئی طرح کے مصالحوں اور ہریز پر مشتمل ہوتا ہے۔ سائیک ویش کے طور پر سلامتی کھانے کا لازمی جزو ہے۔ دالیں، سب، کھجور، آٹا، پنیر، گجوریں اور چیزیں ہر گھر میں ہر روز دستیاب اجزاء ہیں۔ مختلف قسم کے کباب بھی شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ عربین کو زین کی روایتی ڈشز بنانے میں خاصا وقت اور محنت درکار ہوتی ہے۔ مثال کے طور پر سٹفڈ گریپ لیوز، سٹفڈ شملہ مرغ، کبھی وغیرہ۔

عربین کو زین کے عام مستعمل اجزاء اور ذائقے ہیں۔
مومی سبز یاں کچی اور پکا کر بھی کھائی جاتی ہیں۔ چینگن، زرو کینی، پھول کو بھی، جھنڈی، پالک اور ہریز پھلیاں شوق سے کھائی جاتی ہیں۔

سلاد

عربین کو زین میں دو پہر اور رات کے کھانے کے ساتھ سلاد ضرور پیش کی جاتی ہے۔ نمک، لیموں کا رس اور کافی مرچ پاؤڈر سلاد کی ڈریسنگ میں ضرور شامل کیے جاتے ہیں۔ تازہ اور موکی سبز یاں اور پھلوں کی سلاد پسند کی جاتی ہے۔

چائے عرب کو زین کا لازمی جزو ہے۔ عربی وہاں کا پسندیدہ گرم ڈرنک ہے۔ کافی بھی شوق سے پی جاتی ہے۔ جوں، دودھ اور سوٹ ڈرنک بھی رخصت سے پیے جاتے ہیں۔

عرب کو زین میں بریڈ روٹی دسترخوان کا لازمی جزو ہے۔ روٹی

عربین کو زین کی روایتی ڈشز بنانے میں خاصا وقت اور محنت درکار ہوتی ہے

مصالحات

مصالحات عربین کھانوں کی جان ہیں۔ دار گھنی، گرم مصالحہ پاؤڈر، بادیاں، پھول، الائچی، لونگ، گالی مرچ اور زعفران زیادہ استعمال کیے جاتے ہیں۔ عرب ممالک مصالحات کی تجارت کے لیے بھی مشہور ہیں۔

فیل میٹرز

عرب ممالک میں آپ کو کھانے پر مدعو کیا جائے تو پھول اور چاکلیٹ لے جانا نہ بھولیں اور بدلے میں میزبان کو اپنے گھر آنے کی دعوت ضرور دیں۔ دسترخوان پر کھانے کی دعوت دینے کے لیے Tafathalo ضرور بولیں۔

کھانا کھانے کے بعد "Daymah" یا "Amer" کے الفاظ بولے جاتے ہیں جن کے معنی ہیں "اس گھر پر سلامتی ہو"۔ کھانے کے دسترخوان پر مذہبی گفتگو سے پرہیز کیا جاتا ہے۔



عید دسترخوان

عید کے موقع پر کھانے کا خاص اہتمام کیا جاتا ہے۔ سب سے پہلے اسٹارٹرز، سلاد وغیرہ سرو کیے جاتے ہیں۔ مین میل میں پورا لیمب روست کر کے میز کے درمیان میں رکھ دیا جاتا ہے اور اس کے ساتھ زعفران ملے چاول کی بڑی ٹرے رکھی جاتی ہے۔ ان میں ڈرائی فروٹس، پنس اور خوشبودار مصالحوں کا استعمال بھی کیا جاتا ہے۔ مین میل کے بعد چائے اور کافی پیش کی جاتی ہے۔ سب سے آخر میں سوٹ ویش جو "کنافہ" (چیزی پیسٹری جو شیرے میں بھگو کر سرو کی جاتی ہے) کہلاتی ہے، سے مہمانوں کی تواضع کی جاتی ہے۔

پھل اور میٹریاں

انار، گجور، لیموں، سیب، انجیر، انگور، خربازہ، آم اور ڈرائی فروٹس میں بادام اور پستہ زیادہ کھائے جاتے ہیں۔



Khadam's PURE DESI GHEE

رمضان كريم



New Sohail Dairies

Manufacturing:

Pure & Fresh Milk, Cream Butter,

Desi Ghee, Cheese & Khoya



Corporate Office:

Depalur Bazar Sahiwal

Factory: Plots No. 152-A, 153-A

Industrial Estate Sahiwal Pakistan

www.sohaildairies.com

info@sohaildairies.com

sohaildairies@gmail.com

www.facebook.com/pages/new-sohail-dairies

+90 (40) 4555510-12

+92 (40) 4224597, 4464410

+92 (40) 4226037

Kitchen cosmetics



خوب صورتی کا تصور نرم و ملائم اور صحت مند جلد کے بغیر ناممکن ہے۔ جلد جتنی صاف شفاف اور داغ دھبوں سے پاک ہوگی اتنی ہی خوب صورتی کی شامیں بھی ہوگی۔ جلد کی حفاظت اور خوب صورتی کے لیے جو پروڈکٹس اور کاسمٹکس استعمال کی جاتی ہیں ان کا تقریباً 80% حصہ جلد میں جذب ہو جاتا ہے۔ یہ کاسمٹکس قدرتی اجزاء کے بجائے کیمیکلز پر مشتمل ہوتی ہیں جو وقتی طور پر تو اسکن کو خوبصورت بنا دیتی ہیں لیکن ان کے منفی اثرات دیر پا ہوتے ہیں۔ ماریٹ سے خریدی ہوئی کاسمٹکس کے بجائے گھر میں تیار کردہ کاسمٹکس نہ صرف بنانے میں آسان ہیں بلکہ نہایت کم قیمت میں تیار بھی ہو جاتی ہیں۔ عید کے اس موقع پر جب درمختار المیزان کی وجہ سے آپ باقاعدہ طور پر پارلر یا سلیون بھی نہیں جاسکتیں تو گھر میں موجود کچھ اشیاء اور غذائی اجزاء کی مدد سے ہی کاسمٹکس تیار کر سکتی ہیں۔ گھر میں باہولت اور کم خرچ کاسمٹکس کی تالیف درج ذیل ہیں۔

کیوی فیس کلینزر

یہ کلینزر نارمل اور خشک جلد کے لیے بہترین ہے۔

اجزاء

کیوی فروٹ	: 1 عدد
سنگترے کا رس	: 1 کھانے کا چمچ
دہنی بھیل آئل	: 1 کھانے کا چمچ
شہد	: 1 کھانے کا چمچ
دہی	: 2 کھانے کے چمچ
بادام (پے ہوئے)	: 1 چائے کا چمچ
اولیو آئل	: 2 قطرے

ترکیب:

کیوی فروٹ چوب چوب کر کے اس کی پیوری بنالیں۔ دہی، شہد، سنگترے کا رس، دہنی بھیل آئل اور بادام شامل کر کے مکس کریں۔ اب اسے اتنا بلینڈ کریں کہ کڑی سچر تیار ہو جائے۔ اب اولیو آئل بھی مکس کر لیں۔

لگانے کا طریقہ:

یہ سچرنی سے چہرے اور گردن پر لگائیں۔ 15-20 منٹ بعد نیم گرم پانی سے دھو لیں۔

فوائد

کیوی فروٹ میں موجود وٹامن سی جلد کو تروتازہ رکھنے میں مددگار ہے۔ کیوی فروٹ کا جوس اور پاپ جلد کو ایکس فو لی ایٹ وی فائبر اور موچر ایز کرتا ہے۔

کیو کمبر پیلر ٹریٹمنٹ

اجزاء

کھیرا	: 1/2 حصہ
انڈا	: 1 عدد
اولیو آئل	: 1-2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

کھیرا کاٹ کر میش کر لیں پھر انڈا اور اولیو آئل مکس کر کے بلینڈ کر لیں۔

لگانے کا طریقہ:

یہ آمیزہ بالوں میں اپلائی کریں اور دس منٹ کے لیے لگا رہنے دیں۔ اچھے ہریل شیمپو سے بال دھولیں۔ دھونے کے بعد اچھی طرح سے نکھلی کر لیں۔

فوائد

اولیو آئل اسکن اور بالوں کے لیے بہترین کنڈیشنر ہے۔ یہ ہر طرح کی اسکن اور بالوں کے لیے یکساں مفید ہے۔ تاہم اسے لگانے کے بعد بالوں کو ایک سے زائد مرتبہ دھوئیں تاکہ آئل پوری طرح سے نکل جائے۔

یہ ماسک ہر طرح کی جلد کے لیے بہترین ہے۔

: 1 کھانے کا چمچ

: 1 چائے کا چمچ

: 1 عدد

اولیو آئل

لگانے کی زبردستی

ترکیب:

تمام اجزاء مکس کر کے اچھی طرح چھینٹ لیں۔ بھاگ بننے لگے تو 2-3 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

لگانے کا طریقہ:

ماسک لگانے سے پہلے بال اچھی طرح باندھ لیں۔ سر کے گرد تولیہ یا کوئی پرائیوٹ یا باندھ لیں۔ اب یہ ماسک چہرے پر اپلائی کریں۔ 15-20 منٹ لگا رہنے دیں پھر نیم گرم پانی سے نرمی سے اتار لیں۔ چہرے پر ٹاول یا کاٹن استعمال نہ کریں بلکہ اسے خود دہی خشک ہونے دیں۔

فوائد

شہد کا استعمال جلد کے لیے بہت مفید ہے۔ اگر آپ بہت زیادہ مصروف ہیں تو چہرے پر صرف شہد لگا کر 4-5 منٹ بعد گرم پانی سے چہرہ دھو لیں۔ اس سے جلد صاف شفاف اور ملائم رہے گی۔

بلیک روز میئر ٹانک

پہلے سے کہیں زیادہ موثر۔ زیادہ بہتر

بالوں کی چمک اور نکھار کیلئے میئر ٹانک کا استعمال یقینی بنائیں
کیونکہ یہ بالوں کا فطری سپا محافظ ہے

5 بالوں کے قدرتی ٹکڑے کیلئے
ایک فارمولے میں پانچ کمالات

2X بالوں کو دو گنا مضبوط بنائے

دو شاخہ بالوں کو صحت مند بنائے۔ طاقت بٹھے

وٹامن ای کی بدولت
بالوں میں ریشمی احساس کا اضافہ کرے

نباتاتی قدرتی غذائیت سے سنوارے

frizz بالوں کے رُوکھے پن اور الجھن سے
ہمیشہ کیلئے نجات



Stay connected for hair care solution
www.facebook.com/blackrosehaircare

Beat the Heat



شدید گرمی میں کیا کھائیں، کیا پئیں

اس موسم میں چونکہ نوکٹے جسم میں پانی کی کمی اور جلدی امراض کی شکایات بڑھ جاتی ہیں اس لیے ان سے بچنے کے طریقے معلوم ہونے چاہیے۔ سب سے پہلی بات تو یہ ہے کہ زیادہ سے زیادہ پانی پئیں تاکہ جسم میں پانی کی کمی نہ ہو۔ پانی کے علاوہ مٹھر شریت اور پھلین بھی استعمال کریں۔ جو کہ شریت اور تاریل کے پانی سے بھی توانائی کی بحالی میں مدد ملتی ہے۔ جتنا ممکن ہو پھلوں کے جوس پئیں۔ لیوں کے علاوہ گڑ بکھتر سے اور مکی جیسے دیگر ریلے پھل دستیاب ہوں تو ان سے بھی مستفید ہوا جاسکتا ہے۔ موسم گرما میں تربوز اور خربوزے بھی دوا فر دیتا ہے ہوتے ہیں جن سے پانی کی کمی پوری کی جاسکتی ہے۔ گرم موسم میں تھیں صاف دار کھانوں سے پرہیز کریں۔ نمک کا استعمال بھی کم کریں۔ ایسی سبزیوں کا استعمال بڑھادیں جن میں پانی کی مقدار زیادہ ہوتی ہے مثلاً کھیرا، بکری دلو، بٹار وغیرہ۔

گھر کا درجہ حرارت کنٹرول کرنا

گھر میں موجود اشیاء، فرنیچر اور پردوں کا رنگ اگر کہہ سکیں تو یہ 70 سے 80 فیصد تک سورج کی حرارت جذب کر لے گی۔ گرمی میں اضافے کا باعث بنتے ہیں۔ اس سے گھر کا اندرونی درجہ حرارت بڑھ جاتا ہے۔ اس لیے اس میں ضروری ہے کہ گھر میں موجود اشیاء کا رنگ سفید، سفید پرودوں اور بیڈ شیٹ کا رنگ چارہ یا آئینہ کو صاف اور بھلا محسوس ہوگا۔ گھر میں مختلف درجے کے تھیلے لٹے اور ایسی

جگہوں پر شیڈ مقید رہتا ہے جہاں سے دھوپ براہ راست آسکتی ہو۔ پردوں اور بلائیں لگا کر استعمال بھی درجہ حرارت کو 40 فیصد تک کم کر دیتا ہے۔ یہ درجہ حرارت کم کرنے کا سبب اور آسان طریقہ ہے۔ گھر کے درجہ حرارت میں اضافے کا ایک بڑا سبب چوتے کا استعمال بھی ہے۔ چوتے کی حرارت کے اخراج کے لیے وہی مناسب انتظام ضرور ہونا چاہیے۔

کوشش کریں کہ چکن کی گھر کی گھر سے باہر کی طرف کھلے یا پھر کھانا پکانے کے لیے مائیکرو ویو یا اوون کا استعمال زیادہ کریں۔ گھر میں مشینری، کمپیوٹر اور موٹرز وغیرہ کا استعمال کم سے کم کریں یا ان کی حرارت کے اخراج کے لیے مناسب بندوبست رکھیں۔ بلب کے بجائے انرجی سیور کا استعمال کریں۔ بلب، انرجی سیور کی نسبت زیادہ حرارت خارج کرتا ہے۔

جسمانی درجہ حرارت کنٹرول کرنا

جسمانی درجہ حرارت کنٹرول کرنے کے لیے درج ذیل باتوں کا خیال رکھیں:

صاف سے اور تازہ پانی سے غسل کریں۔

روزانہ دو لٹر سا دم پانی ضرور پئیں۔ کوکونٹ، دائر اور بٹر ملک کا استعمال بھی جسمانی درجہ حرارت کو کنٹرول رکھتا ہے۔ ایسی سبزیوں اور پھل کھائیں جن میں قدرتی طور پر پانی شامل ہو مثلاً ابر سے پتلوں والی سبزیوں اور تربوز اور کھیرا وغیرہ۔ سلا و نرو استعمال کریں۔ جسمانی درجہ حرارت کم کرنے کے لیے کم از کم دس منٹ سر کی مالش کریں۔ شدید دھوپ میں ہیٹ اور چشمے کے بغیر باہر نہ نکلیں۔ فاسٹ فوڈ کے بجائے گھر میں تیار کردہ غذا لیں بھی درجہ حرارت کو کنٹرول رکھتی ہیں۔ گرمیوں میں لان اور کاشن کا لباس استعمال کریں۔ زیادہ گرمی کی صورت میں گیلا کپڑا مانتے پر دیکھیں یا چہرے پر ٹھنڈے پانی کے چھٹے ماریں۔ اگر آپ کو لوگ جاتے یا مشرک کا مسئلہ ہو تو گرین ٹی یا ایک کچھ پیاز کا پانی پئیں۔

گرمیوں میں اے سی کا استعمال

سخت گرمی کے موسم میں ایئر کنڈیشنر کسی نعمت سے کم نہیں لیکن اس کا بے جا استعمال آپ کی صحت کے لیے خطرناک ثابت ہو سکتا ہے۔ اس ضمن میں درج ذیل احتیاطی تدابیر اپنانے کی اشد ضرورت ہے:

ہیٹنگ کے سی یا سپلٹ کے آؤٹ ڈور یونٹ کو ہمیشہ سایہ دار جگہ پر لگوائیں، جہاں یہ یونٹ کے دوہاں یہ بندوبست کریں کہ اے سی براہ راست سورج کی شعاعوں سے محفوظ رہے۔ اس سے اے سی کی کارکردگی میں بہتری پیدا ہوگی۔ توانائی کی بچت کے لیے عموماً اے سی کو 26 سینٹی گریڈ پر سیٹ رکھنے کی ضرورت پر زور دیا جاتا ہے جو کہ بہت درست اور حقیقت پسندانہ بات ہے۔ 18 یا 20 ڈگری کا استعمال نہ صرف ایئر کنڈیشنر کی کارکردگی کو بچھل بنا دیتا ہے بلکہ توانائی کے غیر ضروری استعمال میں اضافے کا موجب بھی بنتا ہے۔ اگر اے سی کو اگر اے سی کو 26 ڈگری پر سیٹ کر دیا 26 ڈگری پر سیٹ کر دیا جائے تو ماحول بہتر اور کمرے کے اندر ہوا میں کاربن آلودگی کم کی جاسکتی ہے۔ موسم بہت گرم ہو اور یہ صاف دکھائی دے رہا ہو کہ آج بہت زیادہ گرمی پڑے گی تو اس سے پہلے کہ آپ کی

عمارت یا کمرہ گرمی سے چپ کر تندرین جائے، اپنا اے سی جلد ہی چلا دیں کیونکہ اس طرح ایئر کنڈیشنر کمرے کو ٹھنڈا کرنے کے لیے بہتر کارکردگی دے سکتا ہے۔ اے سی استعمال کرتے وقت اس بات کو یقینی بنائیں کہ کمرے کی کھڑکی یا دروازہ کھلا نہ رہ جائے، نیز کھڑکیوں، دروازوں کی چھوٹی موٹی کچھ کھلی اچھی طرح کو در کھلیں تاکہ باہر سے گرم ہوا اندر داخل نہ ہو سکے۔ دن کے اوقات میں دیوار اور پلکے رنگوں کے پردوں سے کھڑکیوں کو اچھی طرح ڈھانپے رکھیں۔ کمرے اور کھڑکیوں کے بیرونی شیدہ بھی موسم سے ہم آہنگ ہونے چاہئیں۔ اے سی والے کمرے میں برقی آلات کی وی، کمپیوٹر یا سائونڈ سسٹم کے غیر ضروری استعمال سے پرہیز کریں۔ اپنے اے سی کو بیکشیر یا اور پچھوندی سے محفوظ رکھنے کے لیے کم از کم 15 روز بعد ایئر فلٹر کی صفائی یقینی بنائیں۔

گھر میں موجود اشیاء، فرنیچر اور پردوں کا رنگ اگر

گہرا ہو تو یہ 70 سے 80 فیصد تک سورج کی حرارت

کو جذب کر کے گرمی میں اضافے کا باعث بنتے ہیں





برسوں کا رشتہ سب سے سچا!



Blitz

Licence No.
CM/L-2670/2012(R)



YoungsFood

www.youngsfood.com | UAN: 111-YOUNGS



رمضان مبارک

اس رمضان کرم افطار **تلائے** کے ساتھ



Star

BULBULAY
Limka™

ٹینشن کو الیکرو **تلائے** سے **chill** کرو

Lemon Soda Water



From the House of
SixB Food Industries (Pvt.) Ltd.

Wear Your Style This عید



Catch the Eid festivities with the all new elegantly designed Eid Collection at Stylo. So make a chic choice to fulfill your style needs. Get stylized today!

Visit your nearest STYLO outlet now!

stylo
Wear your Style

Cook like a Chef

ہمارے وہیں تو بھی، جو کچھ کھانے کا معاملہ ہوتا ہے۔ میری نیشن کے بڑا ہوا کھانا کریم سے لے کر پختہ ہو کر رہا ہے۔ میری نیشن سے اجزاء کی خوشبو اور ذائقہ پوری طرح کے ٹیٹ میں سرایت کر جاتا ہے۔ اس کی وجہ سے کھانا اور جیت کو ایک جیسے اجزاء سے میری ٹیٹ کیا جاسکتا ہے؟

ج: جی ہاں، دونوں کے لیے ایک جیسے اجزاء استعمال کیے جاسکتے ہیں تاہم دونوں کو الگ الگ برتنوں میں میری ٹیٹ کریں تو زیادہ بہتر ہے۔
س: پکانے کے دوران آئل کو ڈال دینا جاتی ہیں اس کے لیے کیا کریں؟
ج: کوئلہ کو بیش از حد پانی میں تھوڑا سا آئل ڈال کر پالیں پھر نکالیں۔ اس سے کوئلہ ٹیٹ میں جی نہیں۔
س: ایسا کیا کیا جائے کہ پیاز کا کھانے کا وقت

پکانا ایک فن ہے اور مزید سیکھتے رہنے سے اس میں مہارت اور جدت پیدا کی جاسکتی ہے۔ یہ ایک ایسا فن ہے جس میں کھانا یا مصالحہ یا سائیز یا کم ہو جائے تو ساری محنت بے کار جاسکتی ہے۔ یہ فن محض ریسیپ کے ذریعہ لے کر کھانا بنانے تک ہی محدود نہیں بلکہ پکانے کے دوران ایسے کئی مسائل سے واسطہ پڑتا ہے جن کے بارے میں جاننا ضروری ہے۔ اس حوالے سے ہمیں کئی طرح کے سوالات بھی وصول ہوتے رہتے ہیں۔ کھانا پکانے کے حوالے سے آپ کی مشکلات آسان کر کے لیے آپ کے سوالات ہم نے اپنے ایکسپٹ شیفز کے سامنے بھی پیش کیے جن کے تجاویز درج ذیل ہیں۔
رمضان المبارک اور عید کے موقع پر یہ تجاویز یقیناً آپ کی رہنمائی کا باعث رہیں گے۔

ہاتھ کی مدد سے بھی نیپرس کی جاسکتی ہے۔
س: کیا پانی اُبلانے کے لیے پانی پر آئل ڈالنا مناسب ہے؟
ج: اگر آپ جلد پانی اُبلانا چاہتی ہیں تو نمک دے دیں۔ البتہ ایک ماحول سے گھرا ہوا کھانا دیکھنا بہتر ہے اس سے بھاپ اندر جاتی نہیں ہوتی رہے گی۔ کوئلہ دیا ہوا ہے تو احتیاط سے آئل ڈالیں۔ کھانا ہاتھ پر چپ پڑنے سے ہاتھ جل بھی سکتا ہے۔ زیادہ جلدی ہوتی ہے تیز کر لیں۔

س: کھانا کڑوا کر کھانے کے لیے پکایا جاتا ہے؟
ج: کھانا کو فرانی کرنے سے پہلے اُبلانے کی ضرورت نہیں ہوتی کیونکہ کھانا کڑوا کر کھانا کھانا جاتا ہے۔ البتہ اگر کھانا کو تیز کر لیں یا تیز میں ڈپ کرنا ہو تو پہلے اُبلانا جاسکتا ہے۔ اس طرح

س: رمضان المبارک میں عموماً روزانہ ہی اظہاری میں سو سے اور پکڑے کھاتے جاتے ہیں۔ اس مقصد کے لیے کیا روزانہ آئل بدلتا ضروری ہے؟

ج: ایک مرتبہ استعمال کیے گئے آئل کو دوبارہ استعمال کر سکتے ہیں۔ اس کے لیے آئل کو پوری طرح سے صفائی ہونے دیں، پھر چھان کر محفوظ کر لیں۔ تاہم اس آئل کا ایک ماہ سے زیادہ استعمال مستحکم ثابت ہو سکتا ہے۔ اگر ایک ماہ سے پہلے ہی آئل میں جھاگ بننے لگے، آئل کا رنگ تبدیل ہو جائے یا اس میں کسی قسم کی بو پیدا ہو جائے تو اس کا استعمال ترک کر دیں۔ زیادہ بہتر ہوگا کہ آئل کو ریفریجریٹر میں محفوظ رکھیں۔

س: کھانا اُپارے اشیاء کی پینٹنگ کو کھانا میں استعمال کیا جاسکتا ہے؟
ج: اُپارے اشیاء کی پینٹنگ مخصوص اشیاء کے لیے ہی تیار کی جاتی ہے۔ عموماً ہم ان اشیاء کو کھانا کا سوا سلف رکھنے کے لیے استعمال کرتے ہیں۔ یہ پینٹنگ بعض اوقات نقصان کا باعث بھی بن سکتی ہے۔ جیسے سرف کے بڑے پلاسٹک کے کنٹینر میں چھتی محفوظ کرنا مناسب بات نہیں جب کہ شیشے کے کنٹینر میں بھی تیز کو محفوظ رکھنے کے لیے استعمال کیے جاسکتے ہیں لیکن کوئلہ کے لیے انھیں استعمال نہ کریں۔ پینٹنگ کی بعض اشیاء میں ایسے کیمیکلز ہوتے ہیں جو کھانا کی خوشبو اور ذائقہ کو تبدیل یا ختم کر دیتے ہیں لہذا ان کے استعمال میں محتاط رہیں۔

س: کیا ہم الیکٹرک کسر کے لیے اُپارے کسر کر سکتے ہیں؟
ج: جی ہاں اُپارے کسر بنانے کے لیے الیکٹرک کسر کے علاوہ فورک، سچ، شیوہ اور اس قسم کا کوئی ٹول استعمال کر سکتے ہیں۔

س: کچھ ریسیپ میں آئل اور نمک اکٹھے استعمال کیے جاتے ہیں۔ اس کی کیا وجہ ہے؟
ج: نمک جب گرم کیا جاتا ہے تو اس کا رنگ تبدیل ہونے لگتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ نمک کے ساتھ آئل بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ آئل اور نمک اکٹھے گرم کیے جائیں تو آئل کی موجودگی میں نمک کا رنگ تبدیل نہیں ہوتا۔

فرانگ کا مکمل کم وقت میں مکمل ہو جاتا ہے اور تیز کے اجزاء بھی اترتے نہیں پاتے۔
س: چکن یا کسی بھی قسم کے گوشت کو میری ٹیٹ کرنے کا کیا فائدہ ہوتا ہے؟ میری ٹیٹ کرنے کا بہترین طریقہ کیا ہے؟
ج: میری ٹیٹ کرنے کے لیے بہتر تو یہ ہے کہ مصالحے لگا کر گوشت کو ساری رات کے لیے پڑا رہنے دیں۔ ویسے وہ گھسنے کے لیے

آٹھوں میں آٹھوں آٹھوں؟
ج: ہمارے ہاں بیاز کو ریفریجریٹر میں نہیں رکھا جاتا جب کہ فرائیڈ ریفریجریٹر میں رکھے جاتے ہیں۔ اگر بیاز کو ریفریجریٹر میں رکھا جائے تو بیاز کا کھانے کا وقت آٹھوں میں پانی نہیں آئے گا۔ پیاز کاٹ کر پلاسٹک کے بیگ میں فریج میں رکھ دیں۔ اس سے فریج میں بو بھی پیدا نہیں ہوگی۔

Always a step ahead...

ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
ISO 18001:2007
CERTIFIED

Specially designed for
**MODERN & HYGIENIC
COOKING**

Downloaded from
www.paksociety.com
www.paksociety.com



**Kitchen
King®**
COOKWARE

For more variety of Exquisite Cookware
for your beautiful kitchen
please visit us at:
www.kitchenking.com.pk
www.kitchenking.pk

TEFLON METAL WARE INDUSTRIES

15-A, S.I.E-2, Gujranwala, Pakistan.
Tel: +92-55-4287282, 4287193 Fax: +92-55-4287159
info@kitchenking.com.pk, teflon_int@hotmail.com





قالہ اپنے ذائقے اور فحش بخش اثرات کے باعث بہت پسند کیا جاتا ہے۔ اس کا سائنسی نام *Grewia Asiatica* ہے۔ قالہ میں 81 لیحد پائی کے علاوہ پروٹین، کچن، ریشے اور نشاستہ بھی پایا جاتا ہے۔

پھر سے کے داغ و جھبہ جہاں میں یا مین کے غربت کے مسلسل استعمال سے دور ہوتے اور رنگت نکھر جاتی ہے۔

استعمال

A black and white photograph of a glass bowl filled with blueberries. Several blueberries are scattered on the surface in front of the bowl. The image is partially obscured by a large, stylized, dark graphic element on the left side.

فالس کے شربت میں عرق کلاب ڈال کر پیا جائے تو اس کے فوائد و گناہا ہو سکتے ہیں۔

فلے کو درون سے زیادہ ریفریجریٹر کے بغیر نہ کھیں، خراب ہو جاتا ہے۔

سر و حراج والے لوگ اسے زیادہ نہ کھائیں۔ اس کا زیادہ استعمال سینے اور پیٹ پر چھڑکوں کو گزند پہنچا سکتا ہے لہذا معتدل استعمال کریں۔ فالہ کے شربت میں عرق گلاب ڈال کر پیا جائے تو اس کے فوائد دو گنا ہو جاتے ہیں۔



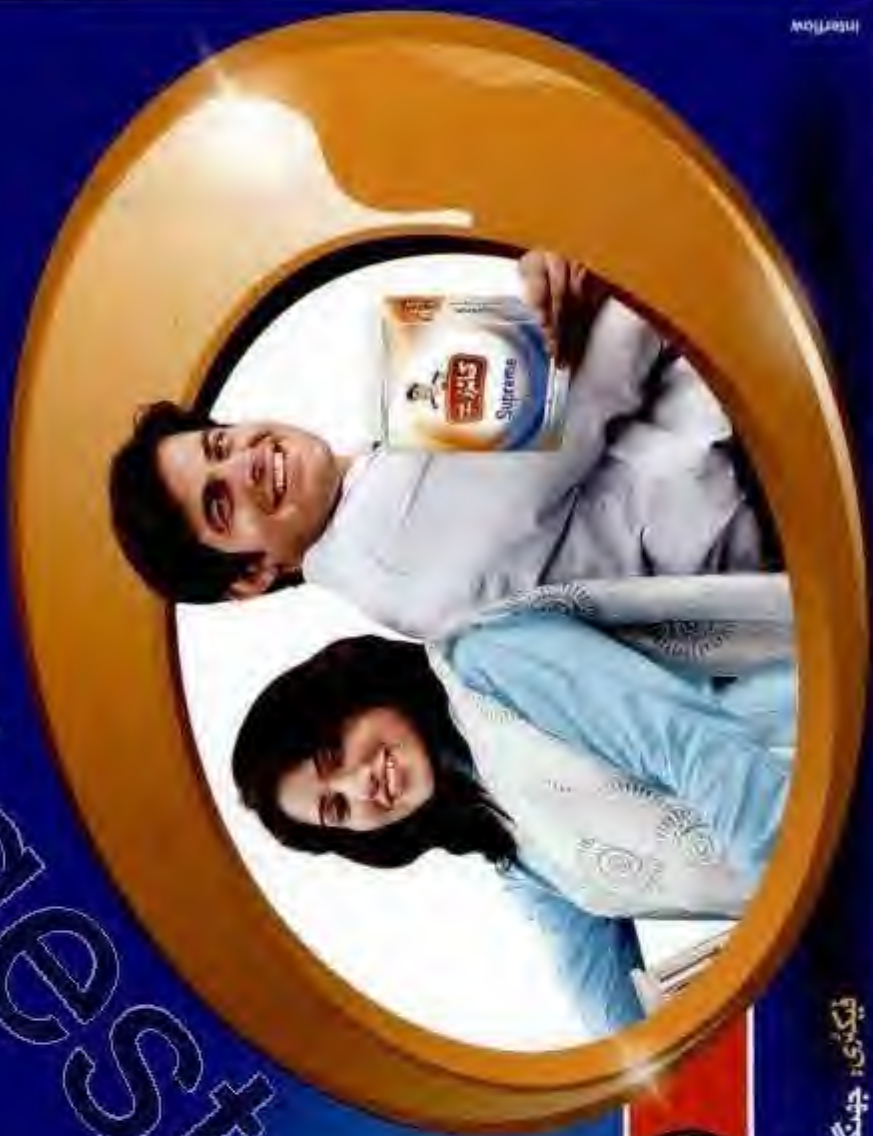
NO MORE

طاقتور جھاگ، دھلائی لا جواب



پراچہ کیمیکل انڈسٹریز

آفس: گول صابن والا فیصل آباد، پاکستان فون: 26 22 671 (92-41)
 فیکٹری: جھنگ روڈ، سدھار فیصل آباد، پاکستان فون: 255 80 47-8 (92-41) فیکس: 251 85 58 (92-41)



InterFlow

حسن معاشرت اور معاملات رسول ﷺ

"یہ دو پر ہیں۔" آپ ﷺ نے تعجب کا ہر فرماتے ہوئے پوچھا: "گھوڑا اور اس کے دو پر؟" حضرت عائشہؓ نے فرمایا: "آپ ﷺ نے نہیں سنا کہ حضرت سلیمان علیہ السلام کے پاس جو گھوڑا تھا اس کے کئی پر تھے۔" یہ سن کر آپ ﷺ نے تبسم فرمایا۔ دوستوں اور ملنے جلنے والوں سے معاملات کرتے وقت بھی آپ ﷺ ان کے جذبات کا خیال رکھتے تھے۔ ایک مرتبہ آپ ﷺ حضرت سعد بن عبادہ (رجس قبیلہ خزرج) کو بلانے کے لیے تشریف لے گئے اور اپنے معمول کے مطابق تین مرتبہ جا کر بلند آواز سے سلام کیا اور واپس پلٹے گئے۔ حضرت سعدؓ جو دست پرست آواز سے جواب دیتے جانتے تھے تاکہ آپ ﷺ کی یہ دعا زیادہ ہو، عجیبے گئے اور عرض کیا: "یا رسول اللہ ﷺ! آپ ﷺ کیوں لوٹ رہے ہیں؟" فرمایا: "تم نے تینوں مرتبہ سلام کا جواب نہیں دیا تھا اس لیے واپس جا رہا ہوں۔" حضرت سعدؓ نے کہا: "یا رسول اللہ ﷺ! میں اس لیے آہستہ جواب دے رہا تھا تاکہ آپ ﷺ ہمارے حق میں اور دعا مانگیں۔" آپ ﷺ نے یہ سنتے ہی فرمایا:

اگر کسی صحابی کے شریک جہاد ہونے کی بنا پر گھر میں کوئی ذمہ دار فروت

ہوتا تو آپ ﷺ خود جان کر ان کے جانوروں کا دودھ دھو دیتے

پر اپنی دھتیں اور برکتیں نازل فرما۔" واپسی پر انھوں نے سواری کے لیے آپ ﷺ کو گھوڑا پیش کیا اور خود پیدل چلنے لگے۔ آپ ﷺ نے فرمایا: "یا تو تم بھی سوار ہو جاؤ یا پھر واپس پلٹ جاؤ۔" حضرت سعدؓ نے آپ ﷺ کے برابر بیٹھنا سوائے آپ ﷺ کے خیال کیا اور واپس پلٹ گئے۔

آپ ﷺ اپنے جاں نثاروں کے جذبات کا احترام فرماتے تھے۔ ارشاد تھا: میں نمازی میں کرنا چاہتا ہوں مگر پیچھے سے مجھے کسی بچے کے رونے کی آواز سنائی دیتی ہے تو اس کی ماں کا خیال کر کے نماز بھٹ کر دیتا ہوں۔" لوگوں کی مشقت اور تکلیف کا خیال کر کے آپ ﷺ نہایت مختصر وعظ فرماتے۔ جب کسی کو بطور حاکم مامور کر کے کسی جگہ بھیجے تو فرماتے: "لوگوں کو خوشخبری دے کر اسلام سے مانوس کرنا اور انھیں (ڈرا دھمکا کر) متھڑکنا، ان کے لیے آسانی پیدا کرنا مشکل نہیں۔"

اپنے بیگانے، آزاد اور غلام کی کوئی تیز نہی تھی۔ آپ ﷺ اکثر فرمایا کرتے تھے: "میرے سامنے دوسروں کی ایسی باتیں نہ کیا کرو جنہیں میں کر میرے دل میں ان کے متعلق کوئی کدورت پیدا ہو جائے کیوں کہ میں چاہتا ہوں کہ میں سب سے صاف دل کے ساتھ ملوں۔"

آپ ﷺ فرمایا کرتے تھے کہ اخلاق کی بلندی یہ نہیں کہ تم اس کے ساتھ نیکی کرو جو تمھارے ساتھ نیکی کرے اور اس کے ساتھ برائی کرو جو تمھارے ساتھ برائی کرے بلکہ صحیح اخلاق تو یہ ہے کہ ہر شخص سے نیک سلوک کرو خواہ وہ تم سے برے طریقے ہی سے پیش آئے یا تم پر زیادتی کرے۔ اسی بنا پر آپ ﷺ کے نزدیک نیکی کا مفہوم ہی حسن خلق بھی دوسروں سے اچھا برتاؤ تھا۔ آپ ﷺ نے فرمایا کہ ایمان کی حقیقی اخلاق اور طرز معاشرت کی تکمیل کے بغیر نہیں ہو سکتی اور تم میں وہی ہے جس کا اخلاق دوسروں سے اچھا ہو۔ آپ ﷺ کے نزدیک حسن خلق سے مراد چہرے کی بشاشت، اچھائی کا پھیلنا اور لوگوں سے تکلیف دہ

امور کا دور کرنا صرف یہی نہیں، آپ ﷺ اس جذبہ کو پورے معاشرے میں رواں دواں دیکھنا چاہتے تھے۔ ارشاد تھا: "تم اس وقت تک مسلمان نہیں ہو سکتے جب تک دوسروں کے لیے بھی وہی پسند نہ کرنا جو تمھارے لیے پسند کرتے ہو۔" ایک موقع پر فرمایا: "ایک دوسرے پر بعض چیزیں نہ کرو، نہ ایک دوسرے سے روگردانی اختیار کرو اور نہ ایک دوسرے کے انفرادی معاملات کی خود کو آؤ و گناہ اور اسے اللہ کے بندہ اسب بھائی بھائی ہو جائے۔" یہی وجہ تھی کہ نہ صرف مسلمان بلکہ غیر مسلم بھی آپ ﷺ کے در دولت سے پوری طرح مستفید ہوتے رہے۔

دوسروں کے جذبات کا احترام

آپ ﷺ ہمیشہ دوسروں کے جذبات کا احترام فرماتے اور کبھی کسی پر زبردستی اپنی مرضی مسلط نہیں کرتے تھے۔ ایک مرتبہ کسی غزوے سے واپسی کے موقع پر جس جودین میں حضرت عائشہؓ سواری تھیں، ہوا کی وجہ سے اس کا پردہ تورا سا اٹھ گیا۔ آپ ﷺ نے دیکھا کہ حضرت عائشہؓ کے پاس گڑیاں ہیں اور ان میں ایک گھوڑا بھی ہے جس کے دو پر ہیں۔ پوچھا: "اے عائشہؓ یہ کیا ہے؟" کہا: "میرے کھلونے ہیں۔" فرمایا: "درمیان میں کیا ہے؟" کہا: "گھوڑا۔" فرمایا: "یہ اس پر کیا دکھائی دے رہا ہے؟" کہا:

اپنے کام اپنے ہاتھ سے انجام دینا

حضور اکرم ﷺ کے ارد گرد جاں نثاروں کی کمی نہ تھی۔ یہ جاں نثار ہر طرح کی خدمت کے لیے تیار رہتے تھے مگر آنحضرت ﷺ کو بغیر عذر کے کسی سے خدمت لینا قطعاً منظور نہ تھا۔ آپ ﷺ اپنے زیادہ سے زیادہ کام خود کرنا چاہتے اور دوسروں پر کم سے کم بوجھ دینا پسند کرتے تھے۔ تعمیر خانہ کعبہ کے وقت آپ ﷺ نے سب کے ساتھ مل کر مزدوروں کی طرح کام کیا۔ مسجد نبوی ﷺ اور مسجد قبا کی تعمیر اور ایذا اداں احزاب کے موقع پر خندق کھودنے میں بھی سچا بہ کرہم کے ساتھ شریک عمل رہے۔ بلکہ خندق کھودنے کے دوران جب کوئی مشکل مرحلہ آ جاتا تو آپ ﷺ کو بلایا جاتا۔

خانگی امور کے متعلق آپ ﷺ کے دیکھنے والوں کا بیان یہ ہے کہ آپ ﷺ اپنے کام خود کیا کرتے تھے۔ ایک دوسری روایت کے مطابق آپ ﷺ گھر کے کام کاج میں اپنی ازادگی کا ہاتھ بٹاتے، کپڑوں میں بیہودہ لگاتے، گھر میں بھانڈو بیٹے، دودھ دھو لیتے، بازار سے سودا ملنے لے آتے، داول درست کر دیتے، اونٹ کو اپنے ہاتھ سے باندھ دیتے، غلام کے ساتھ مل کر آٹا گوندھا دیتے۔ کوئی چیز مرمت طلب ہوتی تو اس کی مرمت کر دیتے۔ اگر کسی صحابی کے شریک جہاد ہونے کی بنا پر گھر میں کوئی ذمہ دار فروت ہوتا تو آپ ﷺ خود جان کر ان کے جانوروں کا دودھ دھو دیتے۔

آپ ﷺ کو کسی اونٹنی سے اونٹنی گھنٹس کے کام کرنے میں کبھی تامل نہیں ہوتا تھا مثلاً کسی دیو یا سکین کے ساتھ مل کر ان کا کام کر دیتے۔ نیم دیوانی باندی آپ ﷺ کو کبھی غلام کے لیے بلانے آتی تو آپ ﷺ چل پڑتے اور فرماتے: "تو جس جگہ چاہے چل، میں تو احکام نبوی کا۔" بعض بدو آتے اور آپ ﷺ کو مسجد سے اپنے کام کے لیے لے جاتے ان کے بدوی لب و لہجہ کے باوجود آپ ﷺ کو ذرا ناگواری محسوس نہ ہوتی۔

جذبہ اخوت و ہمدردی

دوسروں کے لیے آپ ﷺ کے دل میں ہمیشہ ہمدردی اور مہربانی کے جذبات موجزن رہے۔

اس مسئلے میں آپ ﷺ کے نزدیک



شائع ہوئی ہے

CITIZEN

Innovative | Durable | Comfortable



پلاسٹک فرنیچر انڈسٹری میں Pioneer

جس کی جدت، پائیداری اور منفرد Design آپ کے Life Style کو بنائیں دلکش اور آرام دہ، Citizen کی مقبولیت کے پیش نظر بہت سے اور نام بھی اس میدان میں آنے لیکن کوئی بھی Citizen کے معیار اور مہارت کو نہ چھو پایا کیونکہ Citizen نہ صرف اپنے معیار کو برقرار رکھا ہے بلکہ تیزی سے مہارت کی بلندی کی جانب گامزن ہے اور کیوں نہ ہو ہماری منزل آپ کی زندگی کو آپ کی پسند کے مطابق بہتر بنانا ہے۔

CITIZEN INTERNATIONAL PLASTIC INDUSTRIES (PVT) LTD.
UAN: 111-936-936

پاکستان کے مایہ ناز شیف ذاکر کی نئی کتاب



Published by

Jahangir Books

آج ہی اپنے قریبی بک شال سے طلب فرمائیں





پرائم کا وعدہ
صحت بخش اعلیٰ



Additional
Vitamin E



Prime Cooking Oil is produced from selected & prime quality vegetable oils. Prepared and packed under strict supervision, in scientific & hygienic conditions & in compliance with international standards of quality control.

Ingredients

- Canola Oil, SFO, SBO (Blended Product)
- Vitamin A 33iu/g
- Vitamin D 2.6 iu/g
- Vitamin E 60 iu/kg
- Antioxidants



PRIME OIL & GHEE MILLS



G.T. Road, Gujranwala. Ph: 055-3261000, 3262000, 3263000, 3264000, Fax: 055-3263100
E-mail: primebanaspati@gr.paknet.com.pk Websites: www.primebanaspati.com



عید مبارک

شیف ذاکر



مینگو سالسہ

اجزاء

آم	: 1 عدد
ٹماٹر	: 1 عدد
ایو کاؤڈو	: 1 عدد
ہری مرچ	: 1 عدد
برادوٹیا (پتہ)	: 1/2 کپ (پونچ)
پیاز (ہارڈ ایک پونچ)	: 1/2 کپ
لیکوں کا رس	: 2 کھانے کے چمچ
تھک، کالی مرچ پاؤڈر	: حسب ذائقہ

ترکیب

- آم، ٹماٹر، ایو کاؤڈو اور ہری مرچ ہینکس میں کاٹ لیں۔
- پاؤڈل میں تمام اجزاء ہکس کر کے اچھی طرح ملا لیں۔
- ٹھنڈا کر کے سروس کریں۔

اطالیہ میں لبرلڈ برگر

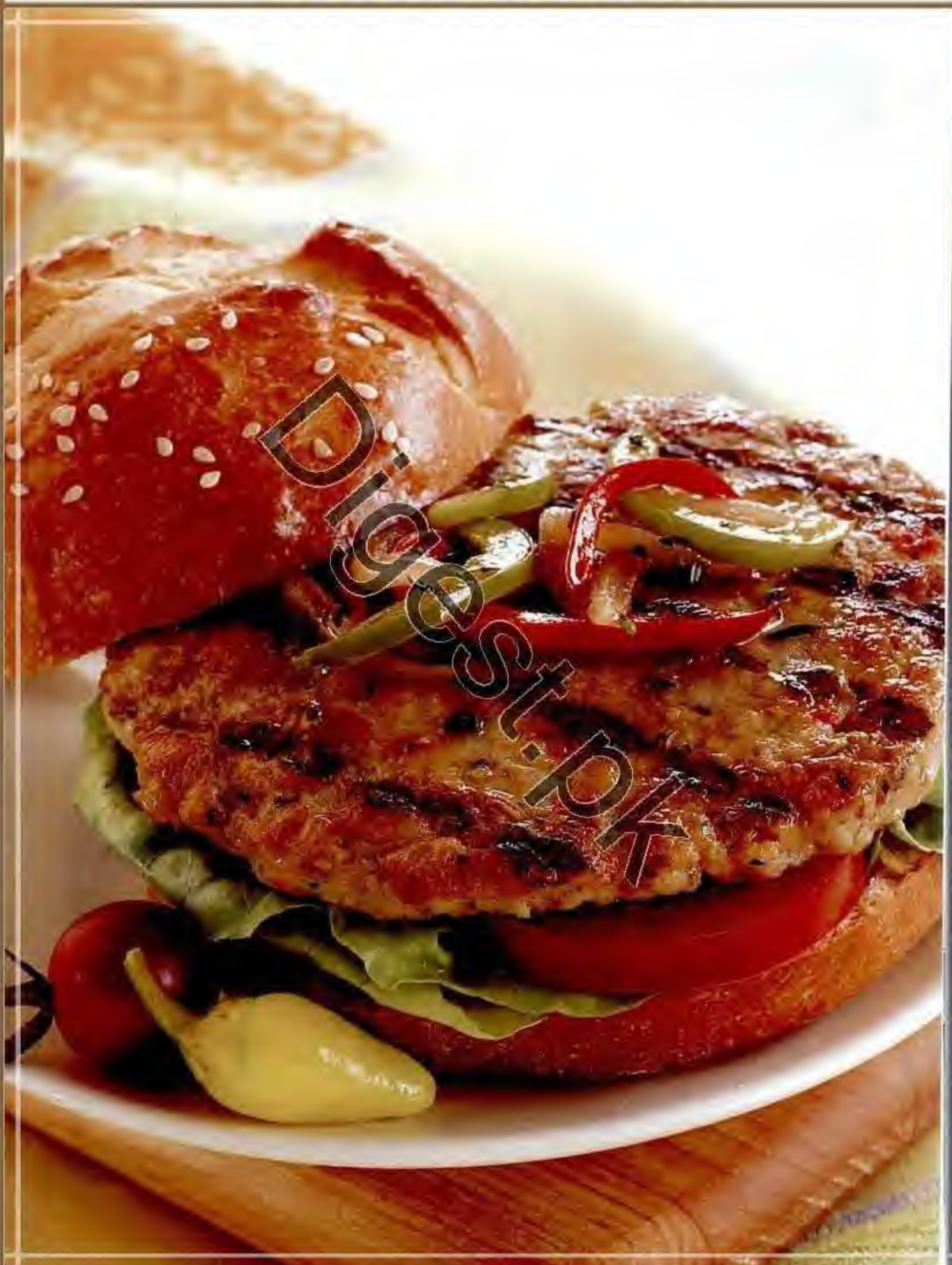
اجزاء

چکن سوچ	: 2-3 عدد
برگر بن	: 4 عدد
اولیو آئل	: 3 کھانے کے چمچ
پیاز (ہارڈ ایک سلاش)	: 2 کھانے کے چمچ
سرخ شملہ مرچ (ہارڈ ایک سلاش)	: 2 کھانے کے چمچ
ہری شملہ مرچ (ہارڈ ایک سلاش)	: 2 کھانے کے چمچ
ٹماٹر	: 1 عدد (کول سلاش)
سلاڈینا	: 3-4 عدد

ترکیب

- چکن سوچ کو موٹے سائز میں کاٹ کر تھوڑا دبا لیں تاکہ پختی کی طرح سیٹ ہو جائے۔ اب تھوڑے سے آئل سے برش کریں۔
- پھر دونوں سائیڈ سے 5 منٹ کے لیے گرل کر لیں۔
- 1/2 کھانے کے چمچ اولیو آئل میں پیاز اور شملہ مرچ ساتھ کر لیں۔
- برگر بن پر 1 کھانے کا چمچ اولیو آئل لگا کر 5 منٹ کے لیے گرل کر لیں۔
- ایک بن پر سلاڈینا پتھر لیں۔ اس پر ٹماٹر کے سلاش پھر چکن پختی رکھیں۔
- ساتھ وچلی ٹھیلو رکھ کر اوپر دو سرائن رکھ دیں۔
- دوسرا برگر بھی اسی طرح تیار کر لیں۔
- فریش برگر سروس کریں۔







جہانگیری مٹن بوٹی

شیف ذاکر



عید مبارک

ترکیب

- مٹن میں میری ٹیشن کے اجزاء کس کر کے دو گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- مصالحے کے لیے گرم آئل میں اورنگ لیمن پیسٹ سائے کریں۔
- اب بیاز ڈال کر کافی کریں۔ پھر ٹماٹر ڈال کر گول جانے تک پکائیں۔
- باقی تمام اجزاء شامل کر کے اسی کڑی میں کد آئل اوپر آجائے۔
- اب اس میں میری ٹیشن کیا ہوا مٹن ڈال کر بھونیں۔
- ضرورت ہو تو تھوڑا سا پانی شامل کریں۔
- پھر پانی ڈال کر ڈھک کر 2-1 گھنٹے تک پکائیں۔
- ٹماٹر گول جانے تک پھلے سے اتار لیں۔
- نان یا روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

مصالحے کے لیے

- بیاز : 1 عدد (چوڑا)
- ٹماٹر : 1 عدد (چوڑا)
- ہری مرچ : 2-3 عدد (چوڑا)
- اورنگ لیمن پیسٹ : 1 کھانے کا چمچ
- ہرا دھنیا (چوڑا) : 1 کھانے کا چمچ
- گرم مصالحہ پاؤڈر : 1 چائے کا چمچ
- ہلدی : 1/2 چائے کا چمچ
- الائچی پاؤڈر : 1/2 چائے کا چمچ
- زیرہ پاؤڈر : 1/2 چائے کا چمچ
- سرخ مرچ (ٹہنی ہوئی) : 1/2 چائے کا چمچ
- نمک : حسب ذائقہ
- آئل : حسب ضرورت

درا کلو :

- 1/3 کپ
- 1 کھانے کا چمچ
- 1 چائے کا چمچ
- 1/2 چائے کا چمچ

اجزاء

مٹن (بہائی ہوئی)

میری ٹیشن کے لیے

دی
سرکہ
سرخ مرچ پاؤڈر
نمک



A Refreshing Way Naturally

آفتاب قرشی صندل

قدرتی صندل کی نیچرل ریفریشنگ کا ٹھنڈا میٹھا احساس



Aftab Qarshi Dawakhana:

Muzamil Town, 20-Km, Multan Road, Chong, Lahore. Ph: +92-42-37511532-3.

Web: www.aftabqarshi.com Email: aftabqarshi@hotmail.com

www.facebook.com/AftabQarshi



عید مبارک

سیسی می نوڈلز و گریلڈ چکن

شیف ذاکر



اجزاء

پکن غلے

2 عدد
: گارلنگ کے لیے

برادینیا ہے

میری میٹن کے لیے

2 کھانے کے چمچ

2 کھانے کے چمچ

2 کھانے کے چمچ

: اچائے کا گھی

سویا سوس

لیمون کا رس

پانی نہ آئل

سیسی آئل

نوڈلز کے لیے

: ایکٹ (اڑن)

: 3 کھانے کے چمچ

: 2 کھانے کے چمچ

: اچائے کا گھی

: اچائے کا گھی

: اچائے کا گھی

: 1 عدد (پا)

نوڈلز

سویا سوس

سیسی آئل

پانی نہ آئل

برادین شکر

لہسن پیسٹ

برکی پیاز

ترکیب

- پکن میں میری میٹن کے تمام اجزاء مکس کر کے آدھے گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔
- پھر دونوں طرف سے کھانے کے پیرے تیار کریں۔
- نوڈلز میں تمام اجزاء مکس کر کے پیرے تیار کریں۔
- اوپر پکن غلے کو گرم کر دیں۔



Free Delivery

Available Now





ابریو ہمیشہ
صحت مند!

100 فیصد خالص اور قدرتی

کسان



کارن آئل

کولیسٹرول سے پاک



Website: www.kisan.com.pk
Email: info@kisan.com.pk

کسان اتنا خالص جتنا پیار

MASS



اسپاؤسی بیکڈ آٹو

اجزاء

- آٹو : 2 عدد
- دار چینی (کٹی ہوئی) : 2 چائے کاجی
- براؤن شوگر : 2 چائے کاجی
- لیمون کاربن : 1 کھانے کاجی
- چھری : 1
- دہی : 1
- گارفشنگ کے لیے : 1
- سرونگ کے لیے : 1

ترکیب

- اوون کو 200°C پر گرم کر لیں۔
- آٹو درمیان سے کاٹ کر گٹھلیاں نکال دیں۔
- بیکنگ ٹرے میں آٹو رکھیں (کٹی ہوئی سائیڈ اوپر ہو)۔
- ہر ٹکڑے کے درمیان میں براؤن شوگر، دار چینی پاؤڈر اور لیمون کاربن چھڑکیں۔
- اب اوون میں 10-15 منٹ کے لیے بیک کریں۔
- نرم اور گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال لیں۔
- چھری سے سجا کر دہی کے ساتھ سرو کریں۔



شیف ذاکر



عید مبارک

کستوری کباب

اجزاء

- بیت قیمہ : 1 کلو
- انڈا : 1 عدد (بیٹ لیں)
- نماز : 1 عدد (کات لیں)
- پیاز : 2 عدد (کات لیں)
- ہری مرچ : 3-4 عدد (پہنڈ)
- برینڈ کریمز : 1/2 کپ
- بٹیرن : 1/2 کپ
- لیمون کاربن : 1 کھانے کاجی
- ککس (بکڈ ہو) : 1 کھانے کاجی
- اورگ پیسٹ : 1 کھانے کاجی
- لیون پیسٹ : 1/2 کھانے کاجی
- براؤنیا (پہنڈ) : 4 کھانے کاجی
- کالی مرچ پاؤڈر : 1 چائے کاجی
- زیرہ پاؤڈر : 1 چائے کاجی
- آئل : 1
- وڈن اسکیرز : حسب ضرورت

ترکیب

- تھپی میں آئل کے علاوہ تمام اجزاء ککس کر کے 2-3 مرتبہ گرائنڈ کریں۔
- اب وڈن اسکیرز میں پروڈر ایک گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- پھر آہستگی سے اسکیرز سے نکالیں اور بیکنگ ٹین میں رکھ کر 220°C پر 15-20 منٹ کے لیے بیک کریں۔
- ٹین میں تھوڑا سا آئل گرم کر کے بیک کیے ہوئے کباب 4-5 منٹ کے لیے فرائی کر لیں۔
- گرم گرم سرو کریں۔





شان

شان میں پکا ئیے شان سے کھا ئیے

شان بنائیتی اور کوکنگ آئل آپ کی طبیعت کو 30 سال سے صحت بخش زندگی کا اعلیٰ معیار پیش کر رہے ہیں اور آپ کے کھانوں کی غذائیت اور ذائقہ کو دوبالا کر رہے ہیں
شان بنائیتی اور کوکنگ آئل آپ کا برسرِ عمل کا اعتماد ہی ہمارا اعزاز ہے

100% PURE
SHAN
ESTD. 1982



ISO 9001:2008 Product certified by
Certified Company P.S.Q.C.A.



محبوب انڈسٹریز (پرائیویٹ) لمیٹڈ
125-A اورنگی ٹاؤن، اسلام آباد۔ 111-117-420، www.shangroup.com



آج کیا پکائیں؟



جو بھی پکانا ہے سیزنز کنولا میں پکائیں

کیونکہ اس میں ہے اومیگا 3 جو کو لیسٹرول گھٹائے اور جسمانی قوت و مدافعت بڑھائے۔
اس کے قدرتی سنہری رنگ کی بدولت آپ کو ملے لذت اور صحت کی دولت۔



SYNERGY

SEASONS FOR ALL THE RIGHT REASONS

**NEW
ARRIVAL**

پاکستان میں پہلی مرتبہ
نہ ٹوٹنے والا پلاسٹک فرنیچر

EID MUBARAK

25 سال سے کم از کم

سال ساتھ نبھائے

SONICA

Unbreakable

ہر مہنگی کرسی پیور نہیں ہوتی۔

توجہ فرمائیں!.....

PURE صرف وہ جو **Unbreakable** ہے۔

100% ایمپورٹڈ فرنیچر گریڈ میٹرل سے تیار شدہ

SONICA Unbreakable

عام کمپنی کی کرسی سے 50 گنا زیادہ مضبوط۔

تعارفی قیمت انتہائی مناسب

پلاسٹک کرسی خریدتے وقت صرف اور صرف دوکاندار سے

SONICA Unbreakable نام لے کر طلب کریں۔



SONICA

Quality
& Durability



SONICA®

Moulded Furniture

**M.A. INTERNATIONAL
PLASTIC IND. (PVT.) LTD.**

Head Office & Works:

G.T. Road, Near Pindi By Pass, Gujranwala - Pakistan.

Tel: +92 55 3891005-9 (5 Lines)

Fax: +92 55 3890471

E-mail: sonica.industry@gmail.com

Website: www.sonica.com.pk



شیف شازیہ

عید مبارک

کھویا سویاں

اجزاء

دودھ	: 2 لیٹر
سویاں	: 1/2 کلو
چینی	: 1 1/2 کپ
کھجور	: 1 کپ
الاچی	: 3-4 عدد
دلی کی	: 2 کھانے کے چمچ
گارنشنگ کے لیے	
کوکونٹ فلکس	: 1 کھانے کا چمچ
بادام (کٹے ہوئے)	: 1 کھانے کا چمچ
پست (کٹا ہوا)	: 1 کھانے کا چمچ
کھویا	: 1 کپ

ترکیب

- دودھ کو اتنا ابالیں کہ تقریباً آدھا رہ جائے۔
- گرم گھی میں الاچی کو کڑا نہیں پھر سویاں ڈال کر بھونیں۔
- اب دودھ، چینی اور آدھی کھجوریں ڈال کر پکائیں۔
- دودھ خشک اور سویاں گل جائیں تو چھ لٹے سے اتار لیں۔
- بقیہ کھجوروں، کوکونٹ فلکس، کھوئے اور پست، بادام سے گارنشنگ کر کے سرو کریں۔



کڑھی پکوڑے

اجزاء

پکوڑے کے پھانے کے لیے	
آئل	: 3 کھانے کے چمچ
نریسہ	: 1/2 چائے کا چمچ
ہلدی	: 1/2 چائے کا چمچ
سرخ مرچ پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
ادارک	: 1 انچ کا گولہ بچا
ہری مرچ	: 3 عدد (بچا)
کری پتا	: 3-4 عدد
ونگ	: چٹکی بھر
نمک	: حسب ذائقہ
کڑھی کے لیے	
کھٹا دہی	: 2 کپ
میں	: 4 کھانے کے چمچ
بیانہ	: (عدد بچا)
بگھار کے لیے	
ثابت سرخ مرچ	: 4-5 عدد
آئل	: 1/4 کپ

ترکیب

- پکوڑوں کے تمام اجزاء میں حسب ضرورت پانی شامل کر کے گاڑھی بنیڑ بنا لیں اور گرم آئل میں پکوڑے فرائی کر لیں۔
- کڑھی کے لیے دہی میں تین، نمک اور ہلدی اچھی طرح مکس کریں۔
- تین میں 3 کھانے کے چمچ آئل گرم کر کے زیرہ بھونیں۔ اس میں ونگ، ہری مرچ اور دارک ڈال کر 1 منٹ پکائیں۔ پھر بیاض شامل کر کے فرائی کریں۔
- اب کری پتے، سرخ مرچ پاؤڈر اور دہی کا آمیزہ شامل کر کے مسلسل ہلاتے ہوئے پکائیں۔ گاڑھی ہو جائے تو پانی ڈال کر مزید پکائیں۔
- جب اس میں ٹپلے سے ہٹا شروع ہو جائیں تو چھ لٹے سے اتار لیں۔
- پھر تیار پکوڑے اس میں ڈال دیں۔
- بگھار کے لیے آئل گرم کر کے اس میں سرخ مرچ کو کڑا لیں اور کڑھی کے اوپر ڈال دیں۔
- گرم گرم کڑھی آبلے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



عید مبارک





عید مبارک

قیمہ پورا

شیف شازیہ



شیف شازیہ

گوشت کے پکوان

Free Delivery

اجزاء

- | | |
|----------------|---------------|
| 2 کپ | میدہ |
| 1 چمچی | ہیکنگ سوڈا |
| فرنگ کے لیے | آئل |
| گوشت کے لیے | ووڈھ |
| | فلنگ کے لیے |
| 1 پاؤ | چکن قریہ |
| 1 عدد (پاؤ) | پیاز (1/2) |
| 2 عدد (پاؤ) | ٹماٹر |
| 1 کھانے کا چمچ | اورک ہین پیسٹ |
| 2 کھانے کا چمچ | آئل |
| 1 چائے کا چمچ | سرخ مرچ پاؤڈر |
| حسب ذائقہ | نمک |

ترکیب

- آئل گرم کر کے اس میں اورک ہین پیسٹ فرائی کریں۔
- پھر قریہ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
- قریہ گھل جائے تو باقی تمام اجزاء ڈال کر اچھا پکائیں کہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔
- میدے میں ہیکنگ سوڈا ڈال کر ووڈھ سے گوندھ لیں۔
- اب دو گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھیں اور نکال کر دوبارہ گوندھ کر رکھ دیں۔
- اب اس کے پیڑ سے بنالیں۔ ان پیڑوں کو تیل کر دو بارہ فولد کر کے پیڑ بنائیں۔
- زیادہ تیلوں کے لیے پیڑوں کو پختی بار پختی میں اچھا ہے۔
- بیٹے کے بعد ان کے درمیان میں قریہ کی فلینگ رکھ کر چاروں طرف سے پکوری کی طرح بند کر لیں۔
- پھر گرم آئل میں فرائی کر لیں۔
- کرہ پی اور گولڈن ہو جائیں تو بھی ٹاول پر پھیلا دیں۔
- کٹ کر چائے کے ساتھ سرو کریں۔



SPA-XCITE

By

VINCÉ Professional

Insist Your Beautician For VINCÉ
Facials as It **REPAIRS** Your Skin
Along With **INSTANT BEAUTY**



Renew, Refresh and Revive

Get rid of

- ✗ Pigmentation
- ✗ Freckles
- ✗ Premature aging

VINCÉ

FOR TRADE QUERIES: 0300 5124077, 0300 8887354
www.vincecare.com

اجزاء

آم	: 1 عدد (جملی کرشمی نال ہیں)
کیلا	: 1 عدد (جملی ہیں)
روسی	: $\frac{1}{2}$ کپ
دودھ	: 2 کپ
کریم	: 2 کھانے کے چمچ
چینی	: 2-3 کھانے کے چمچ
آب (گلی ہوئی)	: حسب ضرورت

پریس

- برف کے علاوہ تمام اجزاء اکٹھے ملینڈ کریں۔
- برف ڈال کر مزید ملینڈ کریں۔
- گلارنٹ کر کے سرو کریں۔



عید مبارک



شیف شازیہ



چکن اسٹیک برگر

اجزاء

برگر بن	: 1 عدد	میری نیشن کے لیے
اورگ لیسن پیسٹ	: 1 چائے کا چمچ	چلو دوس
چیز سٹافس	: 2 عدد (دو ٹاپس کاٹ لیں)	سویا دوس
سلاو پتا	: 2-3 عدد	لیسن جوس
لکھن	: 1 کھانے کا چمچ	لیسن اورگ پیسٹ
بون لیس چکن بریسٹ	: 2 عدد (دو ٹاپس کاٹ لیں)	حسب ضرورت
بارانی کیوسوس	: 2 کپ	کئی سرخ مرچ
آئل	: 1 کھانے کا چمچ	کئی کالی مرچ
		مسٹر ڈ پیسٹ

ترکیب

- میری نمیشن کے تمام اجزاء باؤل میں مکس کر لیں۔
- اب چکن شامل کر کے کم از کم آدھے گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔
- آئل گرم کر کے اس میں اورگ بسن پیسٹ فرائی کریں۔
- پھر چکن شامل کر کے اتنا پکا لیں کہ گل جائے۔
- برگر بن پر مکھن کا کرٹوسٹ کر لیں۔
- ایک بن پر سلاڈ پٹا پھیلا لیں، اوپر تیار چکن اور ججز اسٹرپس رکھیں۔
- باربی کیوسوں ڈال کر دوسرا بن اوپر رکھیں۔
- سوں کے ساتھ سرو کریں

یہ رشتہ ہے زندگی کا



کیونکہ بات ہے صحت کی



شمیم گھی انڈسٹری (پرائیویٹ) لمیٹڈ بہاولپور

ہیڈ آفس: 6-B/2، ٹیپو شہید روڈ، ماڈل ٹاؤن - اے، بہاولپور UAN: 062-111-266-277 فیکس: 062-2887407





Special
حکیم عبدالغفار آغا

عید مبارک

زعفرانی فرنی

اجزاء

5 کپ :	دودھ
1 کپ :	چینی (پس ہوئی)
1/2 کپ :	چاول کا آٹا
4-5 قطرے :	میں کا سب
1 چائے کاجی :	دینا اسپنس
1/2 چائے کاجی :	سبز الائچی پاؤڈر
1 کھانے کاجی :	پستہ (کرٹا کیے ہوئے)
1 کھانے کاجی :	بادام (کرٹا کیے ہوئے)
1 کھانے کاجی :	بادام (کٹے ہوئے)
1 کھانے کاجی :	پستہ (پونڈ)

ترکیب

- دودھ میں عرق گلاب اور الائچی پاؤڈر ڈال کر اُپالیں۔
- اب چاول کا آٹا شامل کر کے پیلائے ہوئے تھوڑا گاڑھا ہو جانے تک پکائیں۔
- پھر چینی اور گلاب کا سب شامل کر کے پکائیں۔
- فرنی گاڑھی ہو جانے کو دینا اسپنس کس کر کے چولہے سے اتار لیں۔
- بادام اور پستہ سے سجا کر ٹھنڈا کر کے ٹھونگیوں میں سرکہ کریں۔



تندوری چنے

اجزاء

2 کپ :	سفید چنے (لے ہوئے)
1/2 کپ :	لٹاؤ پیوری
1 چائے کاجی :	اورک لیسن پیسٹ
1 عدد (پونڈ) :	پیاز
1 چائے کاجی :	سرخ مرچ پاؤڈر
1 کھانے کاجی :	نمک
1 کھانے کاجی :	املی
1 کھانے کاجی :	بھینی
1/2 کپ :	پانی
1/2 چائے کاجی :	نریل پاؤڈر
1/2 چائے کاجی :	سبز الائچی پاؤڈر
3 کپ :	آئل
1 چائے کاجی :	ہرا دھنیا (پونڈ)
چند کیوبز :	گلاب رنگ کے لیے
2-3 عدد :	فرائیڈ ہنیر
	فرائیڈ ہری مرچ

ترکیب

- پانی میں املی، بھینی اور تھوڑا سا نمک ڈال کر اُپالیں کہ پاپ الگ ہو جائے۔
- سمٹھایاں نکال کر پانی پلینڈ کریں۔
- آئل گرم کر کے اس میں اورک لیسن پیسٹ سائے کریں۔
- اب پیاز ڈال کر فرائی کریں۔
- لٹاؤ پیوری ڈال کر 2-1 منٹ پکائیں۔
- اب باقی تمام اجزاء (املی کا پانی بھی) شامل کر کے 2-1 منٹ پکائیں۔
- آخر میں چنے ڈال کر کھلی آگ پر 3-4 منٹ کے لیے دم دے دیں۔
- سرہنگ باؤل میں نکال کر فرائیڈ ہنیر اور ہری مرچ سے گارنش کر کے سرو کریں۔



Special حکیم عبدالغفار آغا

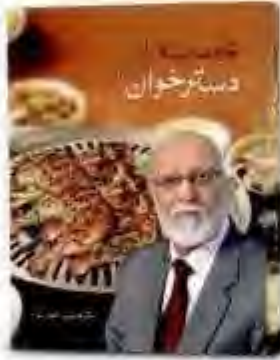


فرائیڈ چکن اسٹریپس و چپس

عید مبارک

ترکیب

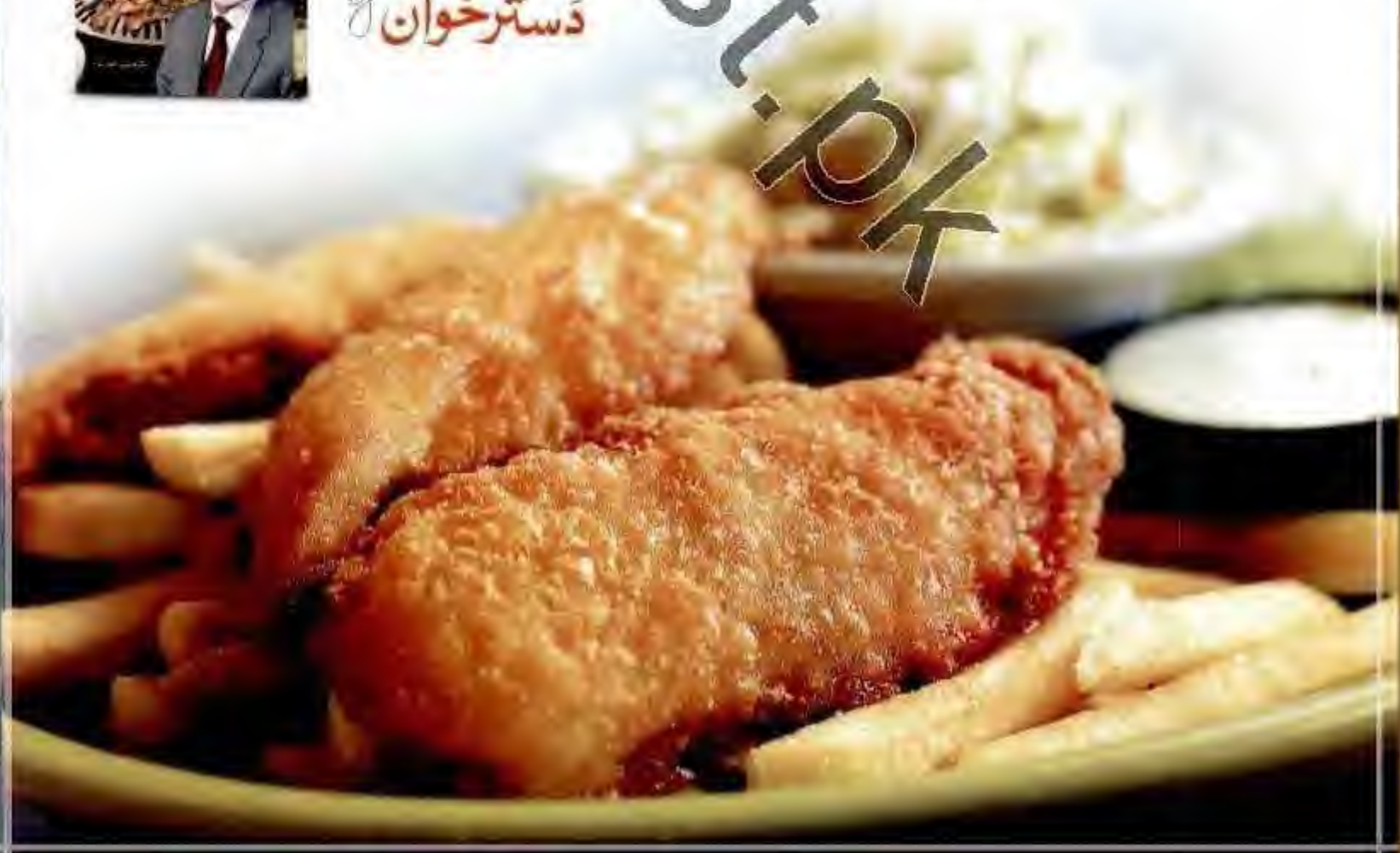
- بریڈ کریمز کے علاوہ میٹر کے تمام اجزاء مکس کر کے چٹنی میٹر تیار کر لیں۔
- چکن اسٹریپس کو میٹر میں اچھی طرح ڈپ کریں پھر بریڈ کریمز میں رول کریں۔
- اب گرم آئل میں فرائی کر لیں۔
- آلو چپس کر چپس کاٹ لیں۔
- پھر ٹنگ اور لیٹوں کو اس کا کر 10 منٹ سے لے رکھ دیں۔
- گرم آئل میں فرائی کر لیں۔
- سرونگ پلیٹ میں ڈالیں اور پھان رکتھ کر ڈینگ اور کول کر سروس کریں۔



Free Delivery
حکیم صاحب کا
Special دسٹر خوان

اجزاء

یون لیس چکن اسٹریپس	: 10-8 عدد
آئل	: فراٹنگ کے لیے
بریڈ کریمز	: 1 کپ
میڈو	: 1/2 کپ
دودھ	: 1/2 کپ
ٹین	: 1/4 کپ
انڈا (سٹیل)	: 1 عدد
سفید مرچ پاؤڈر	: 1 چائے کا چمچ
ٹنگ	: حسب ذائقہ
چپس کے لیے	
آلو	: 2 عدد
لیٹوں کا رس	: 1 کھانے کا چمچ
ٹنگ	: حسب ذائقہ
آئل	: فراٹنگ کے لیے



شمع زندگی کی



With Vitamin A, D & E

Crystal Clear, Light & Easy to Digest

Reduce Risk of Heart Diseases



ASSOCIATED INDUSTRIES LIMITED INDUSTRIAL AREA AMANGARH, NOWSHERA
ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 ISO 22000:2005 CERTIFIED COMPANY
Associated Industries Limited



Special
حکیم عبدالغفار آغا



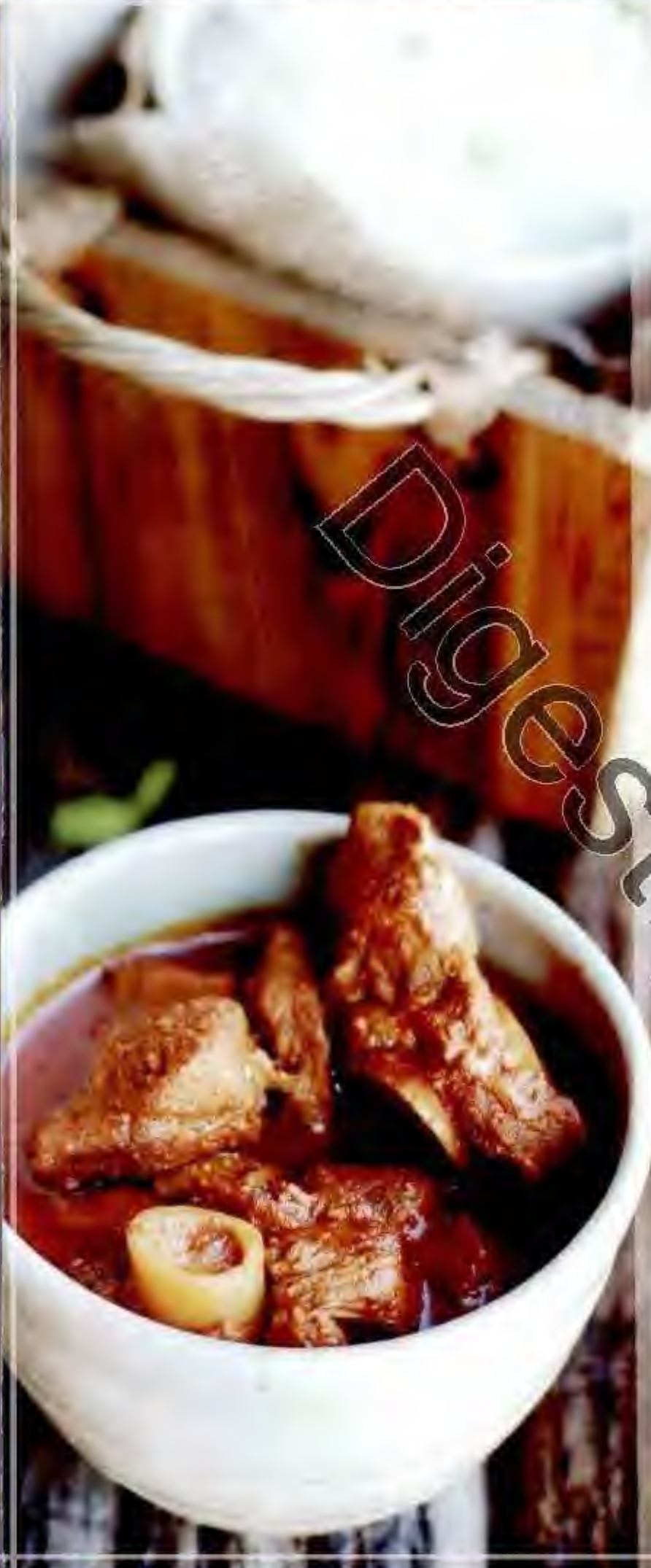
عید مبارک مرزا ننگن قورمہ

اجزاء

مٹن (بڑے کدھ)	: 2 کلو
شمیری سرخ مرچ پاؤڈر	: 2 چائے کے کچ
ونگ	: 1/2 چائے کا کچ
سولف پاؤڈر	: 1 چائے کا کچ
بلدی پاؤڈر	: 1/2 چائے کا کچ
املی	: 1 کھانے کا کچ
اورک پاؤڈر	: 1/2 چائے کا کچ
مسٹرڈ آئل	: 1/2 کپ
دارچینی	: 12 کچ کا ٹکڑا
سبز الائچی	: 3 عدد
لوگ	: 3-4 عدد
نمک	: حسب ذائقہ

ترکیب

- املی کو گرم پانی میں 20-15 منٹ کے لیے بھگو دیں۔
- 4 کھانے کے کچ آئل گرم کر کے اس میں دارچینی، الائچی اور نمک کر دیں۔
- خوشبو آنے لگے تو اس میں گوشت اور نمک ڈال کر بھجھیں۔
- اب تین گلاس پانی ڈال کر درمیانی آگ پر اتنا ابالیں کہ گوشت تقریباً گھل جائے۔
- اب گوشت اور پانی الگ کر لیں۔
- سولف پاؤڈر، شمیری سرخ مرچ، اورک پاؤڈر اور بلدی میں تھوڑا سا پانی کس کر کے پیسٹ بنالیں۔
- بقیہ آئل گرم کر کے اس میں پیسٹ شامل کریں۔ اب تیار مصالحہ پیسٹ بھی شامل کر دیں۔
- پھر املی کا پانی مختار کر شامل کریں اور اتنا پکا لیں کہ آئل پانی کے اوپر آ جائے۔
- اب گوشت شامل کر کے پکا لیں۔ گوشت تقریباً گھل جائے تو نمک شامل کر کے پکا لیں۔
- گریوئی گاڑھی ہو جائے تو چلو لھے سے اتار لیں۔
- چاول، مٹن یا چپاتی کے ساتھ سرو کریں۔





جو فیس فریش
وہی بیوٹی فل

**FACE
FRESH**

Beauty Cream



عید مبارک

حکیم عبدالغفار آغا



چکن پیپر

اجزاء

بون لیس چکن	: 1/2 کلو	گرم مصالحہ پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
لہسن	: 7-8 جوئے (ہیڈ)	دھنیا پاؤڈر	: 2 چائے کے چمچ
اورنگ	: 1/2 کلو (ہیڈ)	کالی مرچ پاؤڈر	: 3 چائے کے چمچ
پیاز	: 2 عدد (ہیڈ)	لیمونس کا رس	: 1 کھانے کا چمچ
لہنا	: 2 عدد (گرائڈ کریں)	تاریل (سٹل کیمیا)	: 1/2 کپ
گری پیٹا	: 4-5 عدد	رائی دانہ	: چٹکی بھر
ہری مرچ	: 4-5 عدد (ہیڈ)	آئل	: حسب ضرورت
ہلدی	: 1/2 چائے کا چمچ	نمک	: حسب ذائقہ

ترکیب

- چکن کو 1/2 چائے کا چمچ ہلدی، 1/2 چائے کا چمچ کالی مرچ پاؤڈر، لیمونس کا رس اور نمک لگا کر 30 منٹ کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- گرم آئل میں رائی دانہ اور گری پیٹا کو کڑا لیں پھر اورنگ اور لہسن شامل کر کے ہلکا فری کریں۔
- اب پیاز، ہری مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہنا ہلدی شامل کر کے 1 منٹ پکائیں۔
- پھر گرائڈ کیے گئے لہنا اور 4 کھانے کے چمچ پانی شامل کر کے پکائیں۔
- چکن اور نمک شامل کر کے 10-15 منٹ پکائیں۔
- پھر لہنا کالی مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر اور تاریل ڈال کر مزید پکائیں۔
- یہاں تک کہ چکن گل جائے۔
- تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔

الپتھی چکن تکا

اجزاء

بون لیس چکن	: 500 گرام (1/2 کلو کے کوبہ میں کٹ لیں)
دہی	: 4 کھانے کے چمچ
کاجو پیسٹ	: 1 کھانے کا چمچ
کریم	: 3 کھانے کے چمچ
اورنگ لہسن پیسٹ	: 1 کھانے کا چمچ
لیمونس کا رس	: 2 کھانے کے چمچ
الپتھی پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
سفید مرچ پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
اجوائن	: 1/2 چائے کا چمچ
ہری مرچ (نٹ لیں)	: 1 چائے کا چمچ
قصوری میتھی (پاؤڈر)	: 1 چائے کا چمچ
نمک	: حسب ذائقہ
آئل	: 3 کھانے کے چمچ

ترکیب

- چکن پر اورنگ لہسن پیسٹ، سفید مرچ پاؤڈر، ہری مرچ نمک اور لیمونس کا رس لگا کر 3-4 گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- پھر دہی، کاجو پیسٹ، کریم، الپتھی پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، قصوری میتھی، اجوائن اور آئل لگا کر ایک گھنٹے کے لیے پڑا رہنے دیں۔
- چکن کیو بڑ کو اسکیورڈز میں پڑھیں پھر 10-15 منٹ کے لیے برائل کریں۔
- اسکیورڈز کال کر آئل سے برش کریں اور مزید 10-12 منٹ کے لیے برائل کریں۔
- تیار ہونے پر سلا اور ڈرائنگ کے ساتھ سرو کریں۔





اپنی ریسیپیز میں شامل کریں، اور بہت زیادہ مزہ

فائدہ

- ایک لیٹر دودھ
- چار ٹیبل اسپون چینی
- آدھا کپ بوائلڈ اپل
- ایک ٹیبل اسپون الائچی پاؤڈر
- چار ٹیبل اسپون جام شیریں
- چار اسکوپ وٹیا آئسکریم
- ایک کپ انڈیائی جلی
- پستے اور بادام سجاوٹ کے لیے

ایک لیٹر دودھ
چار ٹیبل اسپون چینی
آدھا کپ بوائلڈ اپل
ایک ٹیبل اسپون الائچی پاؤڈر
چار ٹیبل اسپون جام شیریں
چار اسکوپ وٹیا آئسکریم
ایک کپ انڈیائی جلی
پستے اور بادام سجاوٹ کے لیے



جام شیریں
کساٹھ میچرل ہے!

رونقِ رمضان

f www.facebook.com/QashliPakistan | www.qashli.com

Manhattan Leo Burnett

Football Themed Jelly Tart

Rafhan Birthday surprise

Ingredients:

- 10 inch tart shell
- 4½ tbsp Rafhan Vanilla Custard Powder
- 2 Rafhan Banana Jelly Packs
- 2½ cup milk
- 3 tbsp sugar
- ½ cup cream

Preparation:

1. 2 Rafhan Banana Jelly Packs prepared and set in a dish.
2. Heat milk in a saucepan along with the sugar. Dissolve Rafhan custard powder with a dash of milk. Add mixture to the hot milk and whisk well to combine. Cook until thick. Remove from the stove and cover with cling film. Once cool add the cream and beat well to thicken.
3. Pipe ready custard into the tart shell and place in the refrigerator to set. Mash the Rafhan Banana Jelly and layer it on top of the custard. Serve with fresh fruit or enjoy the jelly tart on its own.

Now you can create these magical desserts at home, simply log on to
 f /RafhanDesserts or SMS Recipe to 8398 to get your hands on your favourite recipe.

Rafhan se Birthday magical ho!



Fruit Drinks

with real fruit chunks

Diagres.t.pk



Salman's fruit drinks are made with
highest quality fruits.
With real fruit pulp and chunks.
Available in Mango, Apple, Orange,
Peach and Strawberry flavor.
Packing: 250ml & 500ml



Salman Corporation (Pvt.) Ltd.

Email: customercare@salmans.co

Website: salmancorp.com



Low Cal Recipes

کیوی لٹائن اپیل سیلڈ

ترکیب

- لیموں کے رس میں چینی شامل کر کے بیٹ کریں۔
- سرونگ کپ میں اٹار کے دانے، کیوی، پائن اپیل اور پودینے کے پتے ڈالیں۔
- لیموں اور چینی کا آمیزہ ڈال کر مکس کر لیں۔
- ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

کیلوریز

92

: 2 عدد (بجلیں کرنا نہیں)

40

: 1/2 کپ

15

: 1 کھانے کا چمچ

3

: 1 کھانے کا چمچ

10

: 1 چائے کا چمچ

0

: 1 چائے کا چمچ

اجزاء

کیوی

پائن اپیل (کیوی)

اٹار (دانے)

لیموں کا رس

چینی (پودینے)

پودینے (پتے)



کیلوریز 160

سرونگ 1-2



NOVA[®]
GLASSWARE

Chef Special

NOVA®
GLASSWARE



Brands of the year Award
2013
IT'S ALL ABOUT CHAMPIONS



NOVA ... The Wise Choice

A vast range of glasses, goblets, colored goblets and jugs.

نٹی چکن سیلڈ

اجزاء

کیلو ریز	تعداد	چکن اسٹریپس
116	5-7 عدد	
0.70	1 کھانے کا چمچ	ہر ادھنیا (چٹ)
4	1 کھانے کا چمچ	لیمونس کارس
53	1 چائے کا چمچ	بادام (کھنکھنے)
7	1 چٹا (ہارٹ کک لیس)	پرنٹ کچ
6	1 چٹا (ہارٹ کک لیس)	بند گوشت
5	1/8 کپ	گاجر (چٹ)
0	حسب ذائقہ	نمک
0	حسب ذائقہ	کالی مرچ پاؤڈر

ترکیب

- نمک، کالی مرچ پاؤڈر اور لیمونس کارس کس کر کے ڈالیں تیار کر لیں۔
- چکن میں نمک اور کالی مرچ پاؤڈر ڈال کر گھل جائے سک، بادامیں بھانگیں اور لیمونس کارس ڈالیں۔
- پاؤڈل میں تمام اجزاء اور ڈورینگ شامل کر کے کس کر دیں۔
- فریش سرو کریں۔

چکن سینڈوچ

اجزاء

کیلو ریز	تعداد	براقون بریڈ
156	2 سلاش	
6	2 سلاش	ٹماٹر
4	2 سلاش	کھیرا
27	1 چائے کا چمچ	مایونیز
70	1/4 کپ (میل لیس)	چکن (لہجہ)
4	1 عدد	لیٹس لیو

ترکیب

- ایک بریڈ سلاش پر میٹس کیا ہوا چکن پھیلا لیں۔
- اس پر مایونیز کی تھکا کر اوپر ٹماٹر اور کھیرا سے لے سلاش رکھیں۔
- اب لیٹس لیو رکھ کر دوسرا بریڈ سلاش اوپر رکھ دیں۔
- درمیان سے کاٹ کر سرو کریں۔



کیلو ریز 267
سرونگ 1-2

فیش فری دہی بھلے

اجزاء

کیلو ریز	تعداد	دہی (بالائی سے بھلے)
100	150 گرام	
180	50 گرام	تین
70	30 گرام	آئل
5	10 گرام (چوڑا)	ہر ادھنیا
4	10 گرام (چوڑا)	پودینہ
2	5 گرام (چوڑا)	ہری مرچ
5	1/2 چائے کا چمچ	چائے مصالحہ
4	1/2 چائے کا چمچ	سرخ مرچ پاؤڈر
0	1 چٹلی	میٹھا سوڈا
0	حسب ذائقہ	نمک

ترکیب

- تین میں میٹھا سوڈا، نمک اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر پانی میں گاڑھا سا گھول لیں۔
- اب گرم آئل میں اس کے بھلے لیں اور پانی میں کچھ دیر ڈال کر ہاتھ سے دبا کر نکال لیں۔
- دہی میں ہر ادھنیا، ہری مرچ، پودینہ اور نمک ڈال کر بلینڈ کر کے اس میں تیار بھلے ڈال دیں۔
- چائے مصالحہ ڈال کر چیش کریں۔



کیلو ریز 370
سرونگ 1-2





ہر افطار کا مزا بڑھائے

چٹنا چاٹ مصالحہ | دہی بڑا چاٹ مصالحہ | فروٹ چاٹ مصالحہ

f www.facebook.com/shanfoods | www.shanfoods.com

ستارہ میپے

تو سب ہی کو جھاڑ



صحت کی دنیا
لذت کا نام


صادق ویجیٹبل گھی ملز (پرائیوٹ لیمنٹڈ)
21 کلومیٹر فیروز پور روڈ لاہور۔

اب تھوڑے دمے لاء

UHU® super glue



A Product from
Germany

 facebook.com/uhupakistan
www.uhu.com

♦ ہر چیز جوڑوے ہاتھ کے ہاتھ ♦ دوبارہ استعمال نہایت آسان ♦ وزن: ۳۰ گرام ♦

Nazia Malik

بشکریہ: عائشہ سلیم

نازیہ ملک پاکستان شوہر اور فیشن انڈسٹری میں نمایاں مقام رکھتی ہیں۔ وہ ہوسٹ، ماڈل، میک اپ آرٹسٹ، ڈیزائنر اور شیف کے طور پر مختلف چیلنجز پر اپنی فنی خدمات سرانجام دے رہی ہیں۔ یہ ان کی خوش باش اور باوقار شخصیت کا سحر ہے کہ ان کے شائقین شوہر کے ہر شعبے میں انھیں دیکھنا چاہتے ہیں۔ مقابلہ بازی کے اس دور میں وہ بڑی کامیابی سے اپنی شناخت قائم کیے ہوئے ہیں۔ بطور میزبان اپنے کریئر کا آغاز کرنے کے بعد انھوں نے ڈیزائننگ کے شعبے میں بھی جدت پیدا کرتے ہوئے اپنی بریڈ متعارف کروائی جو ملک بھر میں خاصی مقبول ہے۔ نازیہ کی فلاسفی یہ ہے کہ انسان کو وسائل ملنا چاہیے اور ہر ممکن کام کرنا چاہیے۔ ان سے کی گئی دلچسپ گفتگو پیش خدمت ہے۔

شیف انٹرویو: اپنی زندگی کے بارے میں بتائیں؟

نازیہ ملک: میرا تین سالہ بچہ ہے۔ میں گزرا۔ ہم چھ بہن بھائی ہیں۔ ابتدائی تعلیم شاہ عبداللطیف سکول کراچی سے حاصل کی۔ سینٹ پیٹریکس کالج کراچی سے کامرس میں گریجویشن مکمل کی۔

شیف انٹرویو: آپ ایک وقت میزبان، ڈیزائنر اور اداکار کے طور پر پرکارم کر رہی ہیں، کیا حتمی ہیں؟

نازیہ ملک: لوگ اکثر کہتے ہیں کہ "نازیہ سب کچھ کر لیتی ہے۔" یہ ان کا مجھ پر اعتماد بھی ہے۔ میرا خیال ہے کہ انسان کو وسائل ملنا چاہیے اور ہر ممکن کام کرنا چاہیے۔ شوہر میں بھی لوگ تبدیلی چاہتے ہیں اور اپنے پسندیدہ آرٹسٹ کو ایک ہی گیلری میں دیکھ کر تنگ آ جاتے ہیں۔ اس لیے میں ایک وقت کئی کاموں میں مصروف رہتی ہوں۔ تبدیلی اچھی ہو تو اس سے آپ تھکتے نہیں بلکہ ری فریش ہو جاتے ہیں۔

شیف انٹرویو: ملٹی ٹیلنٹڈ ہونے کا فائدہ کیا ہے؟

نازیہ ملک: ملٹی ٹیلنٹڈ انسان بھی بھوکا نہیں مرنے لگتا۔ اگر میں بطور شیف پروگرام نہ کروں تو بطور میزبان کروں گی۔ اگر یہ دونوں کام نہ ہوں گے تو ڈیزائننگ کا شعبہ تو ہے ہی۔

شیف انٹرویو: ڈیزائننگ کی طرف رجحان کیسے ہوا؟

نازیہ ملک: میں اپنا بزنس شروع کرنا چاہتی تھی اور اس کے لیے میں نے فیشن ڈیزائننگ کے شعبے کا انتخاب کیا۔

شیف انٹرویو: آپ کی ڈریس ڈیزائننگ کی خاص بات کیا ہے؟

نازیہ ملک: میری کوشش ہوتی ہے کہ ایسے ڈریس ڈیزائن کروں جو ہماری ثقافت اور کلچر کے ساتھ ساتھ سٹائل اور پسندیدہ رجحانات کے مطابق بھی ہوں۔

شیف انٹرویو: ہمارے ہاں لوگوں کو فیشن کی کتنی سمجھ ہے؟

نازیہ ملک: ہمارے لوگ دوسروں کو دیکھ کر فیشن کے بارے میں رائے قائم کرتے ہیں۔ جب دوسروں کی کوئی چیز اچھی لگتی ہے تو اسے اپنا لیتے ہیں۔

شیف انٹرویو: پاکستان کے علاوہ دوسرے ممالک میں بھی آپ نے اپنی بریڈ کی شہرہ کی؟

نازیہ ملک: جی ہاں! میں نے حال ہی میں لندن میں بھی اپنی بریڈ متعارف کروائی اور اس ضمن میں اچھی بہت کچھ کرنے کا ارادہ ہے۔

شیف انٹرویو: آپ کن ماڈلز کے ساتھ کام کر چکی ہیں؟

نازیہ ملک: مختلف فیشن شو میں ناویہ حسین، ایمان علی، تبیا اور ارج منظور کے ساتھ کام کر چکی ہوں۔



تبدیر ملی اچھی ہو تو اس سے آپ تنہا نہیں
نہیں بلکہ ری فریش ہو جاتے ہیں

Italiano®

Permanent Hair Colour Cream

- ✓ Gives strength to hair
- ✓ Soft and glossy hair
- ✓ Even coverage
- ✓ No greys

Colour Your Life

Like Ganga



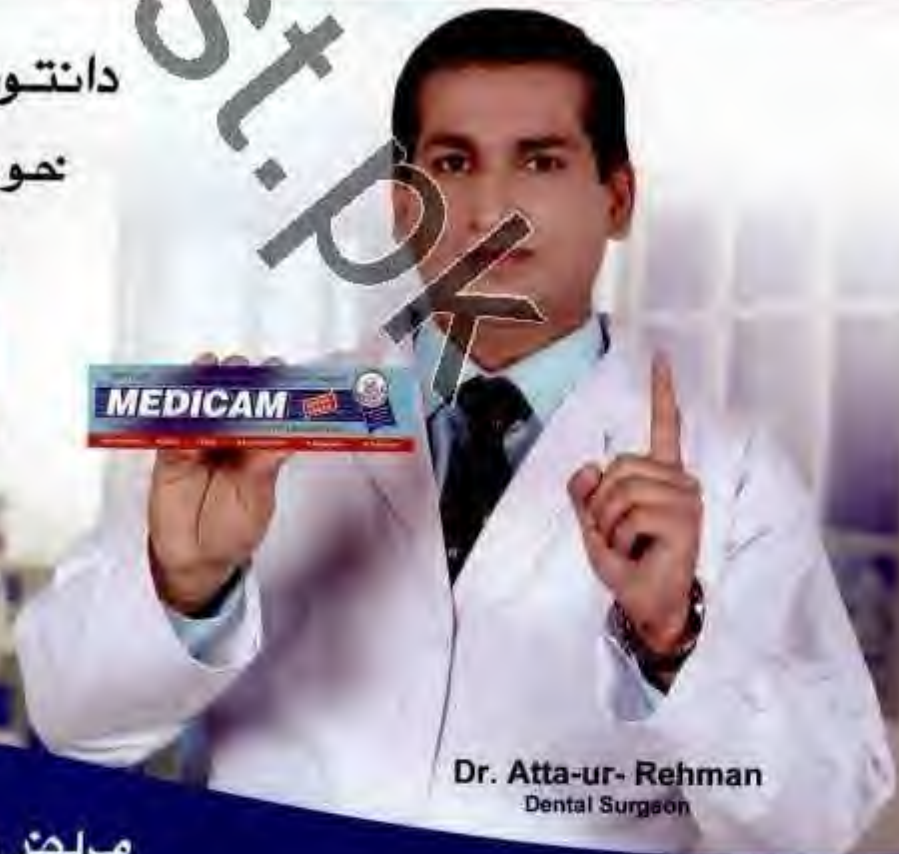
Nourishment for Hair With Silk Protein, Vitamin E & Hair Conditioner

*Available in 10 Different Shades



دانتوں کے درد، مسوڑھوں سے
خون آنا، ٹھنڈا گرم لگنا اور
دیگر تکالیف کے لیے

10 پراہلم
1 حل



Dr. Atta-ur-Rehman
Dental Surgeon

مریض کا بہروسہ ڈاکٹر پر

ڈاکٹر کا بہروسہ 25 سال سے **میڈی کیم** ڈینٹل کریم



شیف اکٹھل: آپ کے تیار کردہ ڈریسز کس ماڈل پر زیادہ سوت کرتے ہیں؟
 نازیہ ملک: مجھے لگتا ہے کہ ارج منظور پر میرے تیار کردہ لمبوسات بہت سہلے دکھائی دیتے ہیں۔
 شیف اکٹھل: آپ نے کون کون سے مارنگ شووز میں میزبانی کے فرائض سرانجام دیے؟
 نازیہ ملک: "مسلم پاکستان" اور "چائے ٹائم" میرے مقبول ترین شووز ہیں۔
 شیف اکٹھل: بہت سے لوگ مارنگ شووز کو تنقید کا نشانہ بھی بناتے ہیں، آپ ان کے بارے میں کیا خیال ہیں؟
 نازیہ ملک: مارنگ شووز میں وہی کچھ دکھایا جاتا ہے جو لوگ دیکھنا چاہتے ہیں۔ تاہم اخلاقی اقدار کو ملحوظ خاطر رکھنا ضروری ہے۔
 شیف اکٹھل: آج کل مارنگ شووز میں شادیاں اکھانے کا رواج عام ہے۔ آپ کا اس بارے میں کیا خیال ہے؟
 نازیہ ملک: میں پھر وہی کہوں گی کہ لوگ جو دیکھنا چاہتے ہیں مارنگ شووز میں وہی دکھایا جاتا ہے۔ "اٹھو جاگو پاکستان" میں میری شادی دکھانے کے لیے شائقین نے اصرار کیا اور پھر یہ دکھائی بھی گئی۔ لوگ اپنے اسٹارز کی خوشیوں کا حصہ بننا چاہتے ہیں۔ مارنگ شووز کے ذریعے ان کی یہ خواہش پوری ہو جاتی ہے۔
 شیف اکٹھل: آپ کے خیال میں مارنگ شو کیا ہوتا چاہیے؟
 نازیہ ملک: ہر شو کی اپنی افراطیت ہوتی ہے۔ مارنگ شو کو مارنگ شو سمجھنا ہی ہونا چاہیے اور کوئٹہ شو کو کوئٹہ شو سمجھنا۔ ایک ہی شو میں کئی شووز اکٹھے کر لینا کامیاب شو کی علامت نہیں۔
 شیف اکٹھل: آپ کی پسندیدہ میزبان کون ہیں؟
 نازیہ ملک: میرے شو ہر میری بہت مدد کرتے ہیں۔ ان کے تعاون کی وجہ سے مجھے کوئی خاص مسائل درپیش نہیں آتے۔ شادی کے بعد خوشگوار زندگی گزر رہی ہے۔
 شیف اکٹھل: آپ کے پسندیدہ اداکار کون ہیں؟
 نازیہ ملک: خالدہ ریاست، شغنی گیلانی، آصف رضا میر۔ موجودہ دور میں عائشہ امجد کام کر رہی ہیں۔ وہ مسلسل شہرت لے رہی ہیں۔ ہر کام بخوبی سرانجام دیتی ہیں۔
 شیف اکٹھل: ہمارے کچھ سوال



مارنگ شووز میں وہی کچھ دکھایا جاتا ہے جو لوگ دیکھنا چاہتے ہیں تاہم اخلاقی اقدار کو ملحوظ خاطر رکھنا ضروری ہے

نازیہ ملک: نڈیا سرا اچھا پروگرام ہو سٹ کر رہی ہیں۔ وہ موقع مناسب سے اچھے سوالات پوچھتی ہیں۔
 شیف اکٹھل: جب آپ نے شو بزنس جوائن کیا تو اداکاری کی طرف رجحان کیا ہوا ہو سٹ بننا چاہتی تھیں؟
 نازیہ ملک: میں ہو سٹ بننا چاہتی تھی، اداکاری کا نہیں سوچا تھا۔
 شیف اکٹھل: کیا زیادہ مشکل ہے... ہو سٹنگ یا ڈیزائننگ؟
 نازیہ ملک: میں نے بہت سے پروگرام ہو سٹ کیے ہیں اس لیے ہو سٹنگ اب مشکل نہیں لگتی۔ ڈیزائننگ میں آپ کو سوچنا پڑتا ہے۔ یہ تخلیقی شعبہ ہے اس لیے توڑ مشکل ہے۔
 شیف اکٹھل: آپ کے پسندیدہ ڈیزائنر کون ہیں؟
 نازیہ ملک: شاد اینڈ سینیور، اسمیل فرید اور منوچا۔
 شیف اکٹھل: آپ کے خیال میں لڑکیوں کے لیے کون سے شے موزوں ہیں؟
 نازیہ ملک: فیشن ڈیزائننگ اور میک اپ انڈسٹری میں خواتین کے لیے خاصا مارجن ہے۔ میں خود بھی مستقبل میں جدید طرز کا سیلون بنانے

نازیہ ملک: خواہشات تو پوری ہوتی رہتی ہیں اور جو نہیں ہوتیں ان کی امید رکھنا چھوڑ دیتی ہوں۔
 شیف اکٹھل: خاصا تاج ہے؟
 نازیہ ملک: بہت زیادہ۔ اگر میں بچ بچوں اور کوئی مجھے جھوٹا کہہ دے تو بس اس کی خیر نہیں۔
 شیف اکٹھل: رمضان الکریم میں آپ کی کیا مصروفیات ہیں؟
 نازیہ ملک: میں فیصل قریشی کے ساتھ کوئٹہ شو کر رہی ہوں۔
 شیف اکٹھل: تارکین کو کیا پیغام دیتا چاہیے؟
 نازیہ ملک: میں خاص طور پر لڑکیوں کو پیغام دینا چاہوں گی کہ وہ اپنی تعلیم مکمل کریں۔ اپنے مضامین کا انتخاب سوچ سمجھ کر کریں۔ کسی بھی شعبے میں کامیابی کے لیے تعلیم مکمل کرنا بہت ضروری ہے۔



بدل ڈالے
اپنی قسمت



گوری رنگت کے لئے اب دو نہیں صرف ایک!

لیڈز واٹکنگ کریم میں موجود وٹامن B اور لائیو چین سے صرف 5 دن میں گہری رنگت اور داغ
دھبوں، چھائیوں سے مکمل چھٹکارا۔ رات کو سونے سے پہلے چہرے کو واش کر لیں اور تھوڑی سی
مقدار میں لیڈز واٹکنگ کریم چہرے پر لپ کر لیں۔

0321-5510258 رابطہ کیجئے



عالیہ نذیر
aliyah.nazir@yahoo.com
Aliyah Nazir

برج سرطان



22 جون تا 23 جولائی

ایسے وہ ہیں جس ہوں گے جہاں خواہشات کی تکمیل ہو سکے گی

مشہور شخصیات

نیلسن منڈیلا، لیڈی ڈیانا، جوبیس میزورہ، جارج بوش، کنگولی، ابراہام لنکن، نام کروڈ، سنیل گواسکر، پریا کاچریڈا، کرشمہ کپور۔

خصوصیات

برج سرطان کا آغاز سال کے سب سے گرم اور طویل دن یعنی 22 جون سے ہوتا ہے۔ اس روز سورج زمین کے لیے سب سے زیادہ طاقتور ہوتا ہے۔ زندگی دینے والا اور تمام جانداروں کی حیات کا مرکز سورج، اپنی یہ صفت سرطان افراد کو بھی عطا کرتا ہے۔ سرطان افراد دوسروں کے لیے زندگی کا پیغام ہوتے ہیں۔ ان کا مشن دوسروں کو امن، محبت اور زندگی دینا ہوتا ہے۔ ان کے نزدیک انسان کو دنیا میں درود ملنے کا ارادہ ہی بھیجا گیا ہے۔ سرطان کی علامت کلکڑا ہے جو پانی کا جانور ہونے کے باوجود خشکی پر بھی زندہ رہ سکتا ہے۔ اس کے پتے اتنے مضبوط ہوتے ہیں کہ یہ پتھر سے بھی چٹ جاتا ہے اور جس شے کو پکڑ لے چھوڑتا نہیں۔ سرطان کا عنصر پانی ہے لہذا سرطان افراد کی طبیعت میں توازن سے نڈھال ہوتے رہتے ہیں اور یہی مزاج کی وجہ سے یہ اکثر و بیشتر مسائل سے دوچار رہتے ہیں۔ ان کا چہرہ عموماً گول اور بڑا ہوتا ہے، آنکھیں بڑی ہوتی ہیں، زبان لمبی ہوتی ہے جب کہ قدم درمیان ہوتا ہے۔

محبت کے حوالے سے سرطان سب سے زرخیز برج ہے۔ ان کے نزدیک محبت اور کھانے کے بغیر زندگی کا کوئی تصور ہی نہیں۔ جب تک ان کی زندگی میں محبت نہ ہو یہ نہ تو خوش رہ پاتے ہیں اور نہ ہی خود کو مکمل اور محفوظ سمجھتے ہیں۔ یہ ماضی کی کوئی بات خیر نہیں کرتے اور ماضی کی جانب مڑنا نہیں کر دیکھتے ہیں۔ پرانی باتیں اور چیزیں بہت عزیز رکھتے ہیں۔ اپنی محبوب شخصیات کے لیے ان کے اندر شدید حسد کا شعلہ پھیل جاتا ہے۔ یہ وہ ہے اور ماضی پرستی انہیں آرزوئی، افسردہ اور چڑھے پن کا شکار کر دیتی ہے۔ چونکہ یہ وہ فداکار، ہمدرد، دانا، دانا، دانا ہیں اس لیے کسی سے وابستہ ہونے سے پہلے اچھی طرح سوچ بچار کر لیتے ہیں۔ انہیں مستقل بندھن پسند ہیں، فلرٹ کرنا ان کی فطرت کے خلاف ہے۔ سرطان افراد میں عموماً بہت زیادہ کشش اور حر ہوتا ہے جس کا احساس انہیں خود بھی رہتا ہے۔

نشان :	کلکڑا
عنصر :	پانی
ماہم سیارہ :	قمر
رنگ :	پینا، سفید
اعداد :	پیر
منسوب حروف :	ج، ہ
موافق پتھر :	مون سٹون، پرل
دوستی :	عقرب، حوت
محبت :	جدی
کاروبار :	حمل
روحانیت :	جوزا، حوت
ناموافق بروج :	حمل، میزان

اگلے بارہ ماہ

آنے والے 12 ماہ میں سرطان افراد کے لیے بہت سی خوش خبریاں دکھائی دے رہی ہیں۔ جولائی 2014 کے بعد آپ ایک ایسے دور میں داخل ہوں گے جہاں خواہشات کی تکمیل ہو سکے گی۔

"دولت" کا حصول سرطان افراد کے لیے بہت خوشی کا باعث ہوتا ہے۔ ان کے نزدیک فروغی قوت خریدنی اس کی اصل طاقت ہے۔ یہ ہر شے کو اس کے price tag کے ساتھ دیکھتے ہیں۔ سرطان افراد کی خوش بختی ہے کہ دولت کی دیوئی ان پر مہربان ہوتی ہے اور بروج میں گردش پتی بننے کے مواقع بھی سب زیادہ برج سرطان والوں کو ملتے ہیں۔ عام حالات میں بھی ان کا وہ جمع دو پانچ ہوا کرتا ہے۔ آپ تو خاص طور پر ایسا دور ہے کہ جب ان کی پانچوں انگلیاں گہی میں دکھائی دے رہی ہیں۔ قسمت کی چال کچھ ایسی ہے کہ جسے چاہیں گے، حاصل کر لیں گے۔ حاصل کر لیتا یا خرید لیتا ان کے لیے بڑی خوشی کا باعث ہوتا ہے۔ شاید اسی لیے آنے والے دنوں میں آپ کا مولد بہت اچھا دکھائی دے رہا ہے۔

2014ء آپ کے لیے عدد 2 کا سال حجاب کے 2015ء عدد 3 کا سال ہوگا۔ ان دونوں اعداد کی خصوصیت محبت اور تعاون ہے۔ جولائی، اگست اور ستمبر 2014ء اس حوالے سے بہترین ہیں۔ یہ بے حد دمانک دور نظر آتا ہے۔ ایسی محبت ملتی ہے جو آپ کو مزید اعتماد اور استحکام دے۔ اس دور میں شروع ہونے والے تعلقات ڈیر دست اور ڈورس نتائج کے حامل ہوں گے۔

آپ کے کریئر میں کچھ تبدیلی بھی متوقع ہے۔ ہو سکتا ہے کہ آپ اپنے مشغلے کو اپنا پروفیشن بنالیں یا ایسا کام شروع کریں جس میں آپ کا دل لگتا ہو۔

Available Now



آپ کے خواب...
تعبیر اور حقیقت

NEW LOCATION



ASKARI PARK KARACHI



RAMADAN FOOD FESTIVAL

Iftar ^{plus} Dinner

مکمل افطار کے ساتھ 54 ریٹیز بونے ڈنر

Only For

ADULTS

Rs. 799/=

Include All Taxes

CHILD

Rs. 449/=

Include All Taxes
3 to 7 Years

* Limited Time Offer



FREE

MINERAL WATER & TEA

KOHINOOR

TEZ MIXTURE



نماز مغرب کا باجماعت اہتمام

Main Askari Park Opp. PSO Pump, Between Jall Chowrangl & Hassan Square, Karachi. Ph: 021-34924543 Mob: 0300-2139842
0323-2624266 E-mail: ronaqmelarestaurant@yahoo.com
www.facebook.com/ronaqmelarestaurant

جولائی

ٹاپو کلاسیک

خود کو مضبوط اور طاقتور

جس نے لگتا ہے کہ
آپ کا ماضی غمگین
ہو گا۔
سال کے پہلے کچھ

مہینوں میں آپ نے بہت سے بچے خواب دیکھے۔ آپ کی چھٹی جس
اور وجدان بے حد تیز کام کر رہا تھا۔ ایسا لگتا ہے کہ مافوق الفطرت
اور ایک آپ پر بڑی آسانی سے ظاہر ہوتا رہا ہے۔ اب آپ اس دور
میں داخل ہوں گے جہاں اچھے اور بچے خوابوں کی تعبیر حاصل ہو سکے
گی۔ اس دور میں قدم رکھنے سے پہلے آپ کو ایک ضروری کام کرنا
ہوگا۔ آپ کو گزشتہ پورے سال کے متعلق سوچ کر تجزیہ کرنا اور اپنی
غلطیوں کا اعتراف خود اپنے دل میں کرنا ہوگا۔ پوری ایمانداری سے
ان غلطیوں کو سدھارنے کی کوشش کرنے کا عہد بھی کریں۔ آنے
والے دنوں میں آپ محسوس کریں گے کہ اس بار آپ کی سادگرہ ایک
نئے جہم کی طرح رہے گی۔

Virgo سنبھ

(24 اگست تا 23 ستمبر)

2014 کا دوسرا اور آخری حصہ آپ کے

لیے ایسے حالات لا رہا ہے جہاں آپ کی زندگی

میں دو یا دو سے زائد واقعات ایک وقت وقوع پذیر ہوتے رہیں گے۔
یہ واقعات دنیاوی اور روحانی دونوں دکھائی دیتے ہیں۔ یہ دونوں
دھاریں ایک تسلسل سے چلتی رہیں گی۔ سال کے دوسرے حصے میں
آپ روحانی دور میں داخل ہوتے دکھائی دے رہے ہیں۔ آپ جتنے
زیادہ پڑھے لکھے یا عالم فاضل ہیں اتنے ہی آپ پر اور ایک کے
دروازے کھلیں گے۔ یہ یاد رہے کہ انسان ڈگری سے پڑھا لکھا نہیں
ہوتا بلکہ دل، دماغ اور سمجھ بوجھ سے ہوتا ہے۔ دل اور دماغ جتنے کھلے
اور تربیت یافتہ ہوں گے، ان پر علم کا اتنا ہی ظہور ہوگا۔ یوں سمجھ لیں کہ
علم اب معرفت کی شکل اختیار کرنے والا ہے۔ اس ضمن میں ذرا محتاط
رہیں اور یاد رکھیں کہ چاند ستاروں کا ٹکس لگنے پانی میں دکھائی نہیں
دیتا لہذا دل اور نیت کی صفائی ضروری ہے۔

Libra میزان

(24 ستمبر تا 23 اکتوبر)

یوں دکھائی دیتا ہے جیسے سال 2014 کا

دوسرے حصے میں میزان افراد بالآخر

Gemini جوزا

(21 مئی تا 21 جون)

سال کے دوسرے اور آخری حصے کا تجزیہ کیا
جائے تو لگتا ہے کہ یہ وقت سکون سے جینے کا

ہے۔ یوں جیسے کسان محنت شاق کے بعد اپنے لہلہاتے کھیت دیکھ کر خوش
ہوتا ہے۔ خوشی کے ساتھ ساتھ یہ وقت احتیاط اور دعاؤں اور سکون کا
بھی ہے کیوں کہ کھڑی فصل کے دشمن بھی بہت ہوتے ہیں۔ کوئی دوسرا
آپ کی محنت کا پھل نالائے جاتے، اس لیے محتاط رہیں۔ کسی شخصانی
جانب سے کوئی ناگہانی حملہ ہو سکتا ہے۔ یہاں سلسلہ غمگینا کرتے رہیں۔
اور اپنی محنت کے پھل کی حفاظت بھی کریں۔

سال کا دوسرا حصہ آپ کے لیے ایسے مواقع لانے کا کہ جب
آپ کی مٹی بھی بیلے کے جھاڑ کے پتی بنے اس لیے اپنے آئینہ یار
اور مضبوط بند کی کڑی جاسد پہنا لیں۔ جو تیر نہ کریں۔ یقیناً ان کی
اچھی قیمت لگے گی تاہم راز دہی اور احتیاط شرط ہے۔

Cancer سرطان

(22 جون تا 23 جولائی)

سال کے دوسرے حصے کا ساتھ ہی آپ کا اچھا

اور تیز رفتاری شروع ہوگا ہے۔ یہ وہ دن ہیں

جسے آپ خود کو مضبوط اور طاقتور محسوس کریں گے۔ یوں کہنا زیادہ
بہتر ہوگا کہ آپ کے خوش رہنے کے دور کا آغاز ہو رہا ہے۔ سرطان
آخر دولت اور پیسے کے متعلق بے حد حساس ہوتے ہیں۔ ان کا موڈ
اس وقت بہت اچھا ہو جاتا ہے جب ان کے پاس وافر پیسہ موجود ہو
اور جو سچا ہیں و خیرد نکلیں۔ یہ قوت خرید کو اصل طاقت اور خوشی سمجھتے
ہیں۔ شعوری یا لاشعوری طور پر تمام سرطان افراد میں یہ سوچ موجود
ہوتی ہے۔ آنے والے دنوں میں لگتا ہے کہ آپ بہت اچھے موڈ میں
رہیں گے۔ آپ کے لیے مشورہ ہے کہ جب آپ پر اوپر والے کا
بے حساب کرم ہو تو مستحقین کو بھی یاد رکھیے کہ کیوں کہ ستارے کچھ
سازش بھی کر رہے ہیں۔

Leo اسد

(24 جولائی تا 23 اگست)

آپ کے لیے سال کا دوسرا اور آخری
حصہ بے حد روشن اور کامیاب دکھائی دے رہا
ہے۔ آنے والے دنوں میں آپ اپنے کریئر کا عروج دیکھنے والے

Aries حمل

(21 مارچ تا 20 اپریل)

ابھی تک آپ بہت محنت طلب کاموں
میں مصروف رہے یوں جیسے زندگی آپ کا

امتحان لے رہی تھی۔ اگر آپ تجزیہ کریں تو آپ کو اندازہ ہوگا کہ سال
کے وسط میں واقعی آپ نے بڑے بڑے پیمانہ سر کیے ہیں۔ آپ کو
چاروں طرف سے مسائل کا سامنا تھا۔ ایک طرف الجھاؤ تھا تو دوسری
طرف انا کا کراؤ، تیسری جانب وسائل کی کمکش اور چوتھی جانب
مستقل یا دیگر سامنا تھا۔ آپ نے بڑی بہادری اور کامیابی سے اس
وقت کا سامنا کیا۔ سال کے اس دوسرے حصے میں اب آپ کو محنت کا
شرمٹا دکھائی دے رہا ہے۔

یوں محسوس ہوتا ہے کہ اس ماہ آپ کی توجہ اپنی ذات پر مرکوز
رہے گی۔ جیسے کوئی خود کو کچھ عرصے کی چھٹی دے دے۔ البتہ اس
دوران بھی آپ اپنے اہم کام نہائیں گے کیوں کہ بہت سے اہم
پروجیکٹس اب آخری مراحل میں ہیں۔ آپ ذمہ داری سے یہ مرحلہ
بھی طے کر لیں گے۔ آپ ایک ایسے دور میں داخل ہو رہے ہیں جہاں
آپ کی تخلیقی صلاحیتیں عروج پر ہوں گی اور آپ کی زندگی میں محنت
داخل ہوگی۔

Taurus ثور

(21 اپریل تا 20 مئی)

نیز پوری کرنا اور افراد کے لیے بے حد

اہم ہے۔ اگر گھر افراد چھک طرح سے سوت

سکیں تو سارا دن پریشانی کی نظر ہو جاتا ہے۔ اس ماہ اپنے آرام، سکون
اور فینڈ پر خصوصی دھیان دیں کیوں کہ مصروفیت کی نوعیت ایسی ہو سکتی
ہے کہ آپ رات و رات تک جاگتے رہیں اور صبح بھی جلدی اٹھ جائیں یا
رات ویر گئے تک جاگ کر سو جتے رہیں۔

دراصل اس ماہ سے ایک نئے دور کا آغاز ہو رہا ہے۔ اگر آپ
تجزیہ کریں تو معلوم ہوگا کہ سال کے پہلے چھ ماہ بالکل مختلف تھے اور
اچھے چھ ماہ سے اب جو دور شروع ہوگا وہ ایسا ہوگا جہاں گھر، گھر والے،
دوست اور آپ کا کریئر آسنے سے یا باطن میں ہوں گے۔ یوں کہہ
لیں کہ دل اور دماغ میں کچھ ٹھن سی جائے گی۔ یہ ایک طرح سے آپ
کی انتظامی صلاحیتوں کا امتحان ہے کہ آپ اس صورت حال کو کیسے
سنجھ لیتے ہیں۔

2014ء

نئے حوالے سے

اور محسوس کریں گے

عالیہ نذیر

aliyah.nazir@yahoo.com

Aliyah Nazir

چاروں طرف روشنی نکلیں۔
ہر طرح کا محسوس اور

محسوس ہوگی۔ یہ دور آپ کے لیے محبت اور دوستی کا ہے۔
بہن اور فرادہ ایسے بھی ہوں گے جنہیں اس دور میں اپنی زندگی کی
محبت حاصل ہو سکے گی۔ جن کی زندگی میں پہلے سے محبت موجود ہے
ان کے رشتے مزید مضبوط ہوں گے۔ وہ دلو اور افراد جو کہ ٹیکنیشن یا ٹیکنیکی
شعبوں سے وابستہ ہیں ان کے لیے چاروں جانب سے راستے
کھلیں گے۔ دراصل حالات کا سارا دار و مدار نیلا لٹ پر ہوتا ہے۔
جب موقع ثابت اور خوش باش ہو تو ترقی کے راستے خود ہی کھل جاتے
ہیں۔ دل کا درد وازہ کھلا رکھیے کیونکہ یہ پورا مہینہ محبتیں سیتہ آ رہا ہے۔

Pisces

(20 دسمبر تا 20 مارچ)

حوت

آپ کی زندگی کا یہ دور ہے جب سب کچھ ایک خاص رنگ اور
روپ میں داخل جانے لگا۔ زندگی جیسے خرمیں آجائے گی اور ہر طرح کا
سہرا اور بھاری پان اور ہوگا۔ سال کے شروع کے چھ ماہ ایسے تھے
جب آپ نے بہت سے اہم فیصلے کیے۔ اب ان فیصلوں پر عمل درآمد کا
وقت ہے۔ آپ کو اس دور میں خود کو بہت چست رکھنا ہوگا کیونکہ
حوت افراد کی ادنیٰ سستی آگے آتی دکھائی دے رہی ہے۔

گرمی شدید ضرور ہے مگر ساتھ ہی ساتھ آپ کے لیے کام بھی
ضروری ہے۔ کچھ ایسے پروژیکٹس ہیں جنہیں آپ کی توجہ کی فوری
ضرورت ہے۔ اس فوری توجہ کے باعث ہی آپ کامیاب ہو سکتے
ہیں۔ فوری تاخیر نقصان کا باعث ہو سکتی ہے۔ ملازمت کی تلاش
کرنے والے حوت افراد کے لیے کئی طرح کے مواقع دکھائی دے
رہے ہیں۔

ہر سال میں ایک دن ایسا آتا ہے جب مشتری (JUPITER)
اور سورج کی ملاقات ہوتی ہے۔ یہ دن سال کا بھترین دن ہوتا ہے۔
اس برس یہ دن 25-26 جولائی کو آئے گا۔ اسے اپنے کیلنڈر پر مارک
کر لیجیے۔ اس دن وہ کچھ آپ کو پسند ہو۔ اس دن سے اسد افراد کی
خوشیوں کے دور کا آغاز ہوگا اور ہائے۔ یہ دن ہر لحاظ سے خوش قسمتی کی
علامت ہے لہذا! Enjoy yourselves!

Sagittarius قوس

(23 نومبر تا 22 دسمبر)

سال کے دوسرے حصے میں آپ ایسے دور
میں داخل ہو رہے ہیں جہاں تمام کے ہوئے کام
مکمل ہوں گے۔ خاص طور پر آپ کے معاشی مسائل حل ہو جائیں گے۔
اگر آپ کی کچھ ادائیگیاں رکی ہوئی تھیں تو اب جاری ہوں گی۔ سانس کے
شروع میں آپ نے جو پروژیکٹس شروع کیے۔ تب اب تیز رفتاری سے
مکمل ہوں گے اور ان سے فائدہ حاصل ہونا شروع ہو جائے گا۔ اس ماہ کا
آخری ہفتہ آپ کے لیے مالی عروج کا اعلیٰ وقت ہے۔ خاص طور پر
اس ماہ کے آخر میں نیا چاند طلوع ہوگا۔ وہ عوام کی خدمت کا وقت ہوگا۔
یہ وقت کیلنڈر پر نوٹ کر لیں۔ اس سے بہتر وقت نہیں ملے گا۔ عبادت و دعا
صدقہ، خیرات جو بھی کریں۔ سہرا کر لیں۔ ان دنوں کے کچھ لحاظ ایسے
ہیں جو آپ کے لیے بہت اہم ہیں۔

Capricorn

(22 دسمبر تا 20 جنوری)

جدی

اس سال کے آخری چھ ماہ آپ کے لیے
کریم میں کامیابی کے ہیں۔ گزشتہ چھ ماہ کا
مزاج کچھ ایسا تھا جسے طویل رات ہو۔ اب اس ماہ یوں ہے جیسے صبح
صاف طلوع ہو گئی ہے۔ رات کے آرام اور منسوبہ بندی کے بعد جیسے
کوئی تازہ دم ہو کر کام کا آغاز کرتا ہے۔ ایسے ہی ایک نئے دور میں آپ
داخل ہوں گے جہاں آپ کے لئے ہونے والا مقاصد پورے ہو سکیں
گے۔ اس حوالے سے جہاں اور جو بھی کئی تھی اس کی نشاندہی آپ خود ہی
کر چکے ہیں۔ اب آپ ان تمام غلطیوں کے ازالے کی مثبت اور مضبوط
کوشش کریں گے۔ اب جو دور شروع ہوگا اس میں سال کے پہلے
حصے کی نسبت دباؤ، جھگڑے، خوف اور پریشانی بہت کم دکھائی دے
رہی ہے۔ اب یہ سب کچھ ختم ہو جائے گا۔ اس ماہ کے بعد سال کے آخر
تک آپ کو اپنے وزن کا خیال رکھنا ہوگا۔ آپ کا وزن قابو سے باہر رہتا
دکھائی دے رہا ہے جس کی وجہ آپ کی نگہ سے باہر ہے۔

Aquarius

(21 جنوری تا 19 فروری)

دلو

سال کے وسط سے آپ کے لیے
خوشیوں کا دور شروع ہوتا ہے۔ آپ کا ذہن
جیسے اچانک روشن ہو گیا یوں جیسے لوڈ شیڈنگ کے بعد اچانک

حالات کو اپنی
مرضی کے مطابق
دھال سکیں گے۔اب ایسے دن
شروع ہونے

والے ہیں جہاں آپ خود کو پرسکون محسوس کریں گے۔ پچھلے چھ ماہ میں
آپ پر کثیر اور ذاتی نوعیت کے معاملات کے حوالے سے بہت دباؤ
تھا۔ آپ نے بہت ذہنی دباؤ میں وقت گزارا ہے، یوں جیسے آپ کسی
دوڑ میں شامل تھے جسے جیتنا آپ کے لیے ضروری بھی تھا۔ اب آپ
نے کافی حد تک اپنا کام پورا کر لیا ہے۔

سال کے وسط سے میل ملاپ اور سوشل لائف کا دور شروع ہوتا
ہے۔ آنے والے دنوں میں نئے نئے لوگوں سے ملاقات ہوگی۔ آپ
کا سوشل سرکل بڑھے گا۔ یہ ایک طرح سے آپ کے کریئر کے لیے بھی
مددگار ہے۔ سال کے دوسرے حصے میں محبت اور دولت دونوں اکٹھے
آپ کی زندگی میں داخل ہوتی دکھائی دے رہی ہیں۔

Scorpio

(24 اکتوبر تا 22 نومبر)

عقرب

عقرب افراد کے لیے سال کا دوسرا حصہ
کئی طرح سے خوشیوں کا پیغام لے کر آ رہا
ہے۔ آپ ایسے دور میں داخل ہونے جا رہے ہیں جہاں ناممکن، ناممکن
ہوتا دکھائی دے رہا ہے۔ وہ کام جو کبھی ناقابل سر پہاڑ کی صورت
دکھائی دیتے تھے، اب ریت کی ڈھیری کی مانند آپ کے سامنے ڈھیر
ہو جائیں گے۔ آپ کے اندر کا فاتح کھل کر باہر آئے گا۔ کامیابی جیسے
آپ کو وضاحتی پھرے گی اور جہاں آپ دکھائی دیں گے، شہر
ہو جائے گی۔ ایسا دور بھی بکھارا آ رہا ہے۔

آپ اس دور میں داخل ہو چکے ہیں جہاں آپ کو کئی انعامات
ملنے والے ہیں۔ وہ عقرب افراد جن کا تعلق کیونیکیشن، میڈیا یا شعبہ
تعلیم سے ہے، وہ عروج دیکھیں گے۔ خصوصاً عقرب طلباء کے لیے یہ
اچھا وقت ہے۔ اس کے لیے تیار ہے کہ آپ کو اپنا فوکس رتھر اندر رکھنا
ہوگا اور محنت کرنی ہوگی۔ اس کے بعد کوئی شے آپ کو کامیابی سے نہیں
روک سکتی۔



نساء ایکسٹرا گلوئنگ وائیٹنگ کریم

ایک منفرد
فیلر ٹیکس
ٹریٹمنٹ
خواب صورت
اور جوان
رنگت کے لئے



TREND
INTERNATIONAL
WWW.TREND.COM

ٹینشن نہ لو۔ گورا پن چاہیے
نساء وائیٹنگ کریم لو



Samsol®
A TRUSTED BRAND SINCE 1962

**FASHION
RANGE**

For a
brand
new you



-  36 Chocolate Brown
-  29 Mahogany Brown
-  27 Mahogany
-  25 Burgundy
-  23 Mocha
-  21 Beige Blonde



Winner of
**Brands
of the year
Award**
IT'S ALL ABOUT CHAMPIONS



 /samsolinternational

www.samsol.com.pk

The Secret to Beautiful Hair™

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



FaceFresh™

CLEANSER CREAM

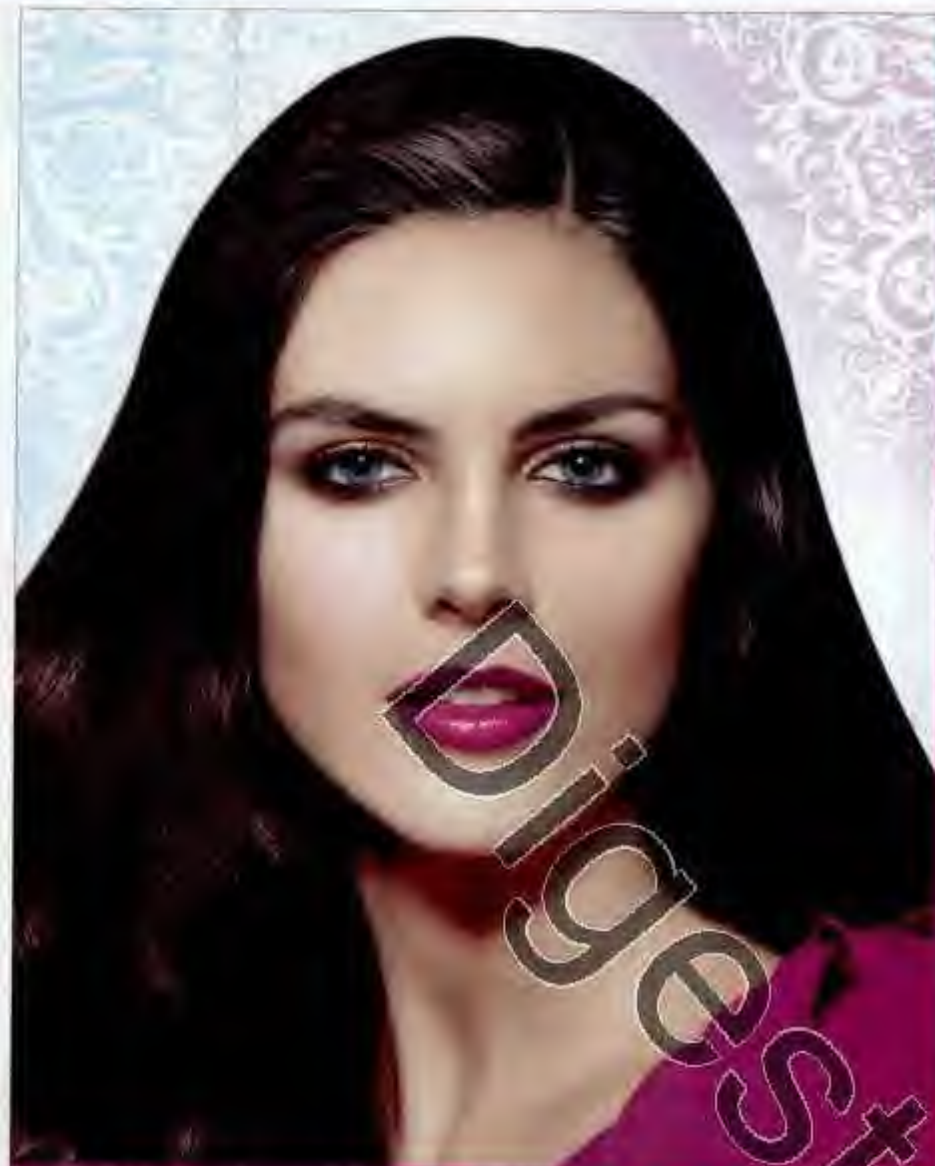
جو فریش وہی بیوٹی فل



لکائی رکھیں پوری رات
چھائیاں، جھریاں، داغ، دھبے، بلیک ہیڈز







Medora

Matte,

Semi Matte,

Glitter

and

Glossy

Lipsticks

with matching

Nail Polish



MATTE
IN 90 COLOURS



SEMI MATTE
IN 20 COLOURS



GLITTER
IN 21 COLOURS



GLOSSY
IN 25 COLOURS

Get a look that compliments your overall style
with Medora's extensive range of lip and nail colours.

MEDORA OF LONDON

for a more beautiful you

BOBBY JASOOS

اس فلم میں ودیا بالن مرکزی کردار ادا کر رہی ہیں اور یہ کردار ایک جاسوس کا ہے۔ ودیا اپنے شہر حیدرآباد میں فہرون جاسوس بننا چاہتی ہے اور یہ جاسوسی نہ تو سیاسی ہے نہ ہی سماجی بلکہ وہ اپنے بلاگ "بونی سب جانتی ہے" میں بالی وڈ اسٹارز کے راز افشا کرتی ہے۔ ودیا کے مقابل علی افضل لیڈرول پلے کر رہے ہیں۔ فلم کی ڈائریکشن سریش جب کہ پروڈکشن ویامیرزا، ساحل سنگھرا کی ہے۔ ودیا اور ودیا اس بات سے اتفاق کرتی ہیں کہ بالی وڈ کی بہت کم موویز ایسی ہیں جن میں عورتوں کو مرکزی کردار دیا جاتا ہے لہذا ودیا بالن کو مرکزی کردار دے کر اس فلم کو فی میل اور ہائیڈرکمرشل انٹرفیئر بنانے کی کوشش کی گئی ہے۔ ودیا اور ودیا اپنی اس کوشش میں کس حد تک کامیاب رہتی ہیں یہ تو فلم دیکھ کر ہی پتا چلے گا، تاہم ودیا کے شائقین فلم کا میاں لی کے لیے یقین ہیں۔



movie club

Humpty Sharma ki Dulhania

شہنااز کی ڈائریکشن اور شہناز جوہری کی پروڈکشن میں بننے والی اس فلم میں عالیہ بھٹ، ورون ورون، اشوتوش رانا اور سدھارتھ شیکلا مرکزی کردار ادا کر رہے ہیں۔ انڈین ٹی وی اسٹار سدھارتھ شیکلا کی یہ پہلی فلم ہے جب کہ فلم کے ڈائریکٹر شہناز تک بھی اس فلم کے ذریعے اپنے کیریئر کا آغاز کر رہے ہیں۔

فلم میں ورون ایک عام سے لڑکے کا کردار ادا کر رہا ہے جو اپنی محبت کی تلاش میں مرگرواں ہے جب کہ عالیہ ایک مضبوط کردار کی مالک دہلی کی رہنے والی لڑکی ہے جو زندگی میں کچھ کر گزرتا چاہتی ہے۔ عالیہ کو کرین کپور کی فین بھی دکھایا گیا ہے۔

ورون کی یہ عادت کہ وہ غلط جگہ پر غلط بات کر جاتا ہے فلم میں مزاح کا باعث بھی ہے۔ فلمی پنڈتوں کے مطابق ہنگے ہنگے مزاح پر مشتمل یہ لو اسٹوری شائقین کی تفریح کا باعث رہے گی۔



GET YOUR KICK THIS EID

سلمان خان کے شائقین بڑی مدت سے اس فلم کے انتظار میں تھے جو بالآخر عید پر ریلیز ہو رہی ہے۔ فلم کی خاص بات یہ ہے کہ اس میں سلمان خان "Devil" کا کردار ادا کر رہے ہیں۔ ان کے مقابل جیکو لین فریڈ زمر مرکزی کردار ادا کر رہی ہیں۔

سلمان خان آج کل جیکو لین کے ٹن گاتے دکھائی دیتے ہیں اور بقول ان کے جیکو لین میں انھیں زینت امان کی جھلک دکھائی دیتی ہے۔ امید کی جارہی ہے کہ سلمان اور جیکو لین کی کیمسٹری سینما سکرین پر پسند کی جائے گی۔

کیا سلمان خان فلم میں واقعی "Devil" کا کردار ادا کر رہے ہیں جو شہر بھر کے لیے مصیبت کا باعث ہے؟ یہ جاننے کے لیے تو فلم کی ریلیز کا انتظار کرنا پڑے گا تاہم یہ کہنا بے جا نہ ہوگا کہ سلمان خان کے شائقین انھیں کسی بھی روپ میں پسند کریں گے۔

فلم کی ڈائریکشن اور پروڈکشن ساجد ناویا والا کی ہے۔ رندیپ ہووا، نواز الدین صدیقی، متھن چکر پورتی بھی اہم کردار ادا کرتے دکھائی دیں گے۔

ISO 9001-2008
Certified company



N.M.FURNISHERS



where comfort & novelty go parallel

• Gujrat • Lahore • Islamabad • Sialkot • Karachi • Dubai



www.nmfurnisher.com | info@nmfurnisher.com

UAN: +92-53-111-111-162 | [Facebook.com/nm.furnishers](https://www.facebook.com/nm.furnishers)

MITCHELL'S®

TOMATO KETCHUP



With Mitchell's Tomato Ketchup
 کچھ بھی چلے گا!

Only Mitchell's Tomato Ketchup has the original classic taste as it is made from 100% farm fresh juicy tomatoes. Mitchell's Tomato Ketchup tempts you to have anything and everything all the time.



BUNNYS[®]

Quality is our
major
ingredient!

Eid Mubarak

